



# LUXE VANILLETAART MET GEKARAMELISEERDE NOTEN!

## NODIG:

### Voor het deeg:

420 gram bloem  
210 gram roomboter op kamertemperatuur  
30 gram kristalsuiker  
80 milliliter melk  
9 gram droge gist  
1 ei  
snufje zout

### Voor de pudding:

100 milliliter melk  
1 eidooier  
20 gram suiker  
10 gram  
vanillepuddingpoeder

### Voor de flan:

475 milliliter melk  
75 gram suiker  
65 gram bloem  
4 eieren  
8 gram vanillesuiker

### Voor de garnering:

500 milliliter geklopte slagroom  
80 gram walnoten of amandelen  
50 gram fijne kristalsuiker  
50 milliliter water

## DOEN:

### Voor het deeg:

1. Meng de bloem, boter, suiker en het zout in een kom met behulp van de deeghaak. Verwarm de melk tot lauw en laat de gist hierin oplossen.
2. Voeg het ei en de melk met gist bij het deeg en mix nog even door, kneed dan verder met de hand tot een bal.
3. Leg de deegbal in een ingevette kom en dek af met folie. Laat het deeg vervolgens 45 minuten rusten op een warme plek.

### Voor de pudding:

1. Klop de eidooier, suiker en vanillepuddingpoeder los met een garde.
2. Verwarm de melk in een pannetje op laag vuur. Schenk de melk bij het mengsel en roer los. Schenk dan het mengsel in het pannetje en zet het vuur een beetje hoger. Blijf roeren en wacht tot de pudding iets dikker wordt.
3. Schenk de pudding in een laag schaalpje en dek af met folie (duw de folie tegen de pudding aan zodat er geen vel op komt). Laat de pudding afkoelen in de koelkast tot gebruik.

### Voor de flan:

1. Mix de melk, suiker, bloem, eieren en de vanillesuiker met de staafmixer in een kom.
2. Haal de pudding uit de koelkast en mix met de staafmixer door de flan. laat het mengsel rusten.

[WWW.BONAPETIT.NU](http://WWW.BONAPETIT.NU)



#### Verder nodig:

taartvorm 26 cm en 3 cm  
hoog  
mixer met een deeghaak  
staafmixer



#### Bakken:

1. Verwarm de oven voor op 200 graden. Vet de taartvorm in met boter en bestuif met bloem.
2. Bestuif het werkblad en een deegroller met bloem. Kneed het deeg nog even en rol het dan uit. Leg het deeg in de taartvorm en duw het een beetje aan. Het deeg wat over de rand heen komt kun je eraf snijden. Leg de taartvorm met het deeg nu 10 minuten in de diepvries. Bak de bodem dan 15 minuten in de oven. Haal de bodem uit de oven en verlaag de temperatuur naar 175 graden.
3. Schenk de flan over de bodem en bak de taart 35 minuten. Laat de taart daarna afkoelen.

#### Garneren:

1. Doe de slagroom in een spuitzak en spuit dit op de taart hoe jij het mooi vindt.
2. Hak de walnoten in hele kleine stukjes en bak in een koekenpan met de suiker en water. Blijf roeren met een houten lepel. Als al het water weg is laat je de gekarameliseerde nootjes afkoelen op een bord.
3. Leg de gekarameliseerde nootjes op de slagroom.



[WWW.BONAPETIT.NU](http://WWW.BONAPETIT.NU)