

Rabarber-custardtaart

Ingredienten:

Voor de bodem:

Voor circa 1 kg deeg (2 taarten, ik maak vaak extra deeg, makkelijk in te vriezen)

- 360 g zachte boter
- 185 g suiker of 140 g poedersuiker
- 1 ei
- 440 g bloem
- mespunt zout

Voor de room:

- 350 ml melk
- 3 eieren
- 50 gr suiker
- 30 gr maizena
- vanille stokje

Voor de rabarber:

- 3-4 stengels rabarber
- 1 el suiker

Bereiding:

Maak eerst het deeg. Dit recept komt uit het boek Sweet Indulgence. Het is makkelijk te maken en heeft een heerlijke knapperige korst. Het is voor een grote hoeveelheid deeg - voldoende voor 2 taarten van 24 centimeter doorsnede - makkelijk te bewaren door te verdelen in aparte blokken en deze in te vriezen. Klop de boter met de suiker romig en luchtig. Klop het ei erdoor. Voeg de bloem toe met het zout en meng alles snel. Verdeel het deeg met bloem bestoven handen in 2 of meer porties. Gebruik onmiddellijk of bewaar het in plastic folie in de koelkast of diepvries.

Bakken: rol het deeg met een deegroller uit op een met bloem bestoven werkvlak. Rol het deeg om de deegroller en leg het deeg voorzichtig in de bakvorm. Bekleed de bakvorm met het deeg. Verwarm de oven op 160°C. Leg vetvrij bakpapier op de bodem. Leg daar gedroogde bonen of speciale keramische bakbonen in. Bak de bodem 10-15 minuten, tot het deeg net gaar is. Verwijder de vulling en het papier en bak het deeg nog 10-15 minuten of tot het helemaal gaar is en lichtgoud van kleur. Laat het rusten tot verder gebruik.

Maak ondertussen de room, door alle ingrediënten bij elkaar te mengen en in een pan met stevige bodem op matig vuur aan de kook brengen. Ik maak meestal van de maizena eerst een papje met een beetje melk om klontjes te voorkomen. Na ongeveer 5 minuten begint de custardroom stevig te worden. Blijf goed roeren. Mocht de bodem aancoeken, roer dan niet teveel over de bodem van de pan. Verdeel de room over het deeg in de bakvorm. Was de rabarber en snijd in stukjes. Ik kook de rabarber vaak even heel kort om de rabarber iets zachter te maken (let op, kook niet te lang, voor je het weet is het rabarbermoes geworden). Verdeel de stukjes rabarber over de taart en bak de taart nog eens 15-20 minuten. Laat de taart niet te bruin worden, controleer daarom regelmatig de taart.

Eetsmakelijk!

