Custard cake met vanille

Ingrediënten

4 Eidooier
4 Eiwit
25 g (gram) Suiker (kristalsuiker)
125 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
1 Citroen
150 g (gram) Poedersuiker
115 g (gram) Bloem
1 tl (theelepels) Vanille aroma (bijv. Dr. Oetker)
500 ml Melk

Keukenspullen

Bakpapier
Springvorm Ø24 cm
Mixer met gardes
Rasp
Vierkante bakvorm (24 x 24)

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor op 150 graden.

2. Custardbeslag maken

Voor de banketbakkersroom splits je de **eieren**. Je gebruikt voor de room alleen de eidooiers. Je splitst de eieren als volgt het makkelijkst. Zorg dat je twee schaaltjes bij de hand hebt. Breek voorzichtig de schaal van het ei, zodat je 2 helften hebt. Bij het breken laat je het eiwit in een van de bakjes lopen. Houd de 2 eierhelften boven datzelfde bakje en giet voorzichtig de dooier, het eigeel, van de ene helft naar de andere. Zorg dat er geen eigeel bij het eiwit komt. Doe de dooier in het andere bakje. Herhaal dit met alle eieren.

Mix de **eiwitten (4 stuks)** met de **suiker (25 g)** stevig. Je moet de beslagkom op de kop kunnen houden. Zet dit even opzij. Smelt de **roomboter (125 g)** in een steelpan.

Maak de **citroen (1 stuks)** schoon en rasp de gele schil er af. Snijd de citroen door de helft en pers deze uit. Meng dit samen met **4 eidooiers** en **poedersuiker (150 g)** in een beslagkom tot een geheel. De eigelen moeten echt goed worden opgeklopt en licht worden van kleur. Voeg hier de gesmolten roomboter aan toe en roer het door.

Voeg de **bloem (115 g)** in gedeeltes toe aan de beslagkom met het eidooiermengsel. Voeg de v**anille-aroma (1 tl)** toe. Roer dit met de garde door. Verwarm de **melk (500 ml, kamertemperatuur)** en voeg de melk toe aan het beslag, het beslag is nu erg dun. Pas op dat je de melk niet te heet toevoegt aan het mengsel. Klop de eiwitten erdoor met een garde in plaats van met een spatel.

3. Custardcake bakken

Bekleed de bakvorm met het bakpapier. Dit kun je eventueel als volgt doen. Maak een prop van het vel bakpapier en maak deze nat onder de kraan. Knijp goed uit. Nu is het bakpapier wat soepeler en kun je deze makkelijker vormen. Giet het beslag in de bakvorm met bakpapier.

Zet de bakvorm in het midden van de oven. Bak de taart in 60 à 70 minuten gaar en goudbruin. De taart is gaar als deze niet meer heel erg wiebelt wanneer je de bakvorm beweegt.

Laat de taart minimaal 2 uur afkoelen in de koelkast.

Bestrooi de taart met poedersuiker en snijd de taart in mooie stukjes.