Custard taart

Ingrediënten

113 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
480 ml Melk
4 Stuk(s) Ei
4 Druppel(s) Witte wijnazijn
150 g (gram) Suiker (kristalsuiker)
15 ml Water
115 g (gram) Bloem
1 tl (theelepels) Vanille aroma (bijv. Dr. Oetker)

Keukenspullen

Springvorm Ø24 cm
Mixer met gardes
Spatel
Boter om in te vetten

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 160°C / hetelucht 160°C) en vet de springvorm in.

> **Invetten springvorm**
> Vet de springvorm in met wat boter of met Dr. Oetker Bakspray.

2. Custardtaart maken

Smelt de **roomboter (113 g)** en zet apart. Verwarm de **melk (480 ml)** en zet apart.

Scheid de **eieren (4 stuks)** en bewaar de eiwitten en eidooiers apart. Klop de eiwitten met de **witte wijnazijn (4 druppels)** stijf tot stevige pieken en zet apart.

Mix de eidooiers (4 stuks) met de **suiker (150 g)** tot een lichte massa. Voeg de gesmolten boter en **water (15 ml)** toe en mix nog 2 minuten tot een gladde massa.

Voeg de **bloem (115 g)** toe en mix tot alles is opgenomen. Voeg nu het **vanille-extract (1 tl)** of vanille-aroma en de warme melk toe en mix weer goed door.

Spatel de opgeklopte eiwitten er voorzichtig doorheen, beetje voor beetje.

Giet het beslag in de bakvorm en bak deze in ongeveer 60 minuten tot deze goudgeel en gaar is.

Laat de taart helemaal afkoelen voordat je deze gaat snijden, de 3 lagen hebben zich dan vanzelf gevormd!

> **Eigelen**
> De eigelen moeten echt goed worden opgeklopt en licht worden van kleur.

> **Te heet**
> Pas op dat je de melk niet te heet toevoegt aan het mengsel.

> **Eiwitten**
> Klop de eiwitten erdoor met een garde in plaats van met een spatel.