Gevulde kersttaart met crème brûlée custard

Ingrediënten

225 g (gram) Koopmans Cakemeel
200 g (gram) Roomboter (of margarine)
200 g (gram) Witte basterdsuiker
3 Stuk(s) Ei
20 ml Licor 43 Crème Brûlée
10 ml Melk
2 tl (theelepels) Vanille extract
65 g (gram) Custard (bijv. Koopmans)
500 ml Melk
100 ml Licor 43 Crème Brûlée
65 g (gram) Suiker (fijne)
250 ml Verse slagroom (onbereid)
3 Zakje(s) Vanillesuiker
3 handje(s) Rood fruit (bijv. aardbeien, rode bessen, framboos)

Keukenspullen

Springvorm (Ø20 cm)
Mixer met gardes
Mengkom

1. Bereiding

Verwarm de oven voor op: **160 graden** (hete lucht) **150 graden** (elektrische oven) **stand 2** (gasoven) Plaats het rooster iets onder het midden van de oven en verwarm voor. Vet de cakevorm in met boter en bestuif de binnenkant met bloem of gebruik bakspray (bijv. Dr. Oetker).

2. Kersttaart maken

Klop de **roomboter (200 g)** met de mixer in een beslagkom zacht en romig. Voeg de **witte basterdsuiker (200 g)** toe en meng tot een gladde massa. Mix één voor één de **3 eieren** door het beslag en voeg hier vanille extract aan toe. Klop het geheel circa **3 minuten** op de hoogste stand tot een glad beslag. Voeg het **cakemeel (225 g)** en **Licor 43 (20 ml)** in twee delen toe. Mix nog 1 minuut op de hoogste stand tot een glad beslag. Voeg eventueel een handje blauwe bessen of frambozen toe aan het beslag. Doe het beslag in de ingevette cakevorm. Bak de cake 60-70 minuten gaar en goudbruin. Zet de cake in de vorm op een rooster en laat 10 minuten afkoelen. Haal de cake uit de vorm en laat verder afkoelen op het rooster.

Leg een kleiner bord op de cake en snijdt met een scherpmes een cirkel langs het bord in de cake. Hol met een lepel de cake uit zodat er een mooi cake 'schaal' ontstaat.

3. Licor 43 Crème Brûlée custard maken

Meng de **65 g** Koopmans Custard met de **65 g** suiker en voeg de 50 ml melk toe. Roer dit goed door tot een glad mengsel zonder klontjes. Verwarm ondertussen de resterende 450 ml melk in een pan op laag vuur. Zorg dat de melk warm is, maar niet kookt. Voeg het custardmengsel langzaam toe aan de verwarmde melk. Blijf goed roeren met een garde om te voorkomen dat er klontjes ontstaan. Voeg de 100 ml Licor 43 – Creme Brulee toe en blijf het geheel al roerend aan de kook brengen. Laat de custard nog ongeveer 3 minuten zachtjes doorkoken. Roer regelmatig door om aanbranden te voorkomen. Haal de pan van het vuur en laat de custard iets afkoelen. Giet de custard voorzichtig in de uitgeholde cake. Vul de cake tot maximaal de rand.

(Er blijft waarschijnlijk iets van de custard over. Bewaar dit in een los bakje in de koelkast voor later).

Tip tegen velvorming: Dek de pudding af met plasticfolie of bestrooi de bovenkant met een dun laagje suiker.

4. Gevulde kersttaart maken

Klopt de **slagroom (250 ml)** stijf met de **suiker (3 zakjes)**.

Doe de slagroom bovenop de afgekoelde custard en decoreer de taart met de frambozen.

Tip: bewaar de cakerestjes (b.v. in de vriezer) die uit de cake is gekomen voor b.v. een trifle of steek nog een decoratie uit voor op de cake.