# Rabarbertaart

## Ingrediënten

12 g (gram) Custard (bijv. Koopmans)
95 g (gram) Suiker (kristalsuiker)
250 ml Melk
1 pak(ken) Bladerdeeg (bijv. Koopmans)
20 g (gram) Maizena (bijv. Koopmans)
350 g (gram) Rabarber

## Keukenspullen

Steelpan
Houten lepel
Huishoudfolie
Bakplaat
Bakpapier
Deegroller
Mengkom
Aluminiumfolie

## 1. Maak een custard

Maak de custard eventueel de avond van te voren. Meng eerst de **suiker (25 g)** met de **custardpoeder (12 g Koopmans Custard).** Neem een deel van de **melk (6 el)** en roer dit door het custard-suikermengsel. Verwarm de resterende **melk (±200 ml)** en voeg het custardmengsel - al roerende met een houten lepel - toe aan de hete melk. Breng het geheel al roerende aan de kook.

Laat de custard nog zo'n 3 minuten, onder af en toe roeren, zachtjes doorkoken. Laat de custard vervolgens afkoelen op bijvoorbeeld een bord met huishoudfolie er over.

> **Vanillevla**
> Als alternatief kun je ook een gewone vanillevla gebruiken.

## 2. Plaattaart voorbereiden

Verwijder de folie van de plakjes **bladerdeeg (1 pak Koopmans Bladerdeeg)** en stapel hier 8 van op elkaar. Rol de stapel plakjes uit tot een plak van 20 x 30 centimeter. (A4 formaat) Dit is de bodem van de plaattaart.

Stapel de resterende 2 plakjes op elkaar en rol deze uit tot smalle plak met een lengte van 30 centimeter. Dit zijn de zijkanten van de plaattaart.

Leg de deegplak op een bakplaat met bakpapier. Snijd eventueel de zijkanten recht af. Snijd van de langwerpige deegplak 8 stroken van 1 à 1,5 centimeter.

Maak de zijkanten van de bodem vochtig en plaats deze op de zijkanten van de deegplak. Zo ontstaat er een soort bakje. Herhaal deze stap nogmaals. De zijkant is twee stroken hoog.

# 3. Rabarbertaart bakken

Verwarm de oven voor (elektrisch 220°C / hetelucht 210°C).

Neem een grote kom. Doe de **suiker (70 g)** en de **maizena (20 g)** in de kom en roer dit door elkaar. Snijd de **rabarber (350 g)** in stukjes (de vorm mag je zelf bepalen) en doe deze in de kom. Roer alles goed door elkaar. Zorg dat de rabarber helemaal onder het mengsel van de suiker en de maizena komt te zitten.

Doe de custardvulling op de bodem van de taart. Doe de rabarber in de taart. Maak hier bijvoorbeeld een mooi patroon van.

Strooi de overgebleven suiker en maizena gelijkmatig over de taart en plaats de bakplaat vervolgens in het midden van de oven voor . Bak in totaal in ongeveer 25 minuten gaar en goudbruin maar dek na na 15 minuten de bovenzijde wel af met aluminiumfolie.

Laat de taart volledig afkoelen op een rooster.

### Bladerdeeg bewaren

Wil je meer weten over het bewaren van bladerdeeg? In ons artikel 'Bladerdeeg opnieuw invriezen' vind je alles wat je moet weten.

### Meer bakken?

Kijk voor een rabarbertaart variatie op DeLeuksteTaartenShop.