



Desserten

Makkelijke(re) mattentaartjes

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1 pak kant-en-klaar bladerdeeg
50 gram amandelpoeder
250 milliliter karnemelk
500 milliliter volle melk
1 ei (om te bestrijken)
1 ei (voor het beslag)
50 gram suiker
bloem
boter

Bereidingswijze

Breng de melk al roerend aan de kook en voeg er vervolgens de karnemelk aan toe. Laat het geheel kort koken tot de melk vlokt. Leg een kaasdoek in een vergiet en giet het warme melkmengsel erin. Laat minstens 1 uur (of een nacht) uitlekken.

Splits het ei voor het beslag en klop de eierdooier met de suiker glad. Klop er het melkmengsel onder en voeg het amandelpoeder toe. Klop het eiwit stijf en spatel het door het beslag.

Rol het bladerdeeg kort uit op een bebloemd werkblad. Verdeel het bladerdeeg in gelijke stukken (2 stukken per persoon). Vet de taartvormpjes in en leg er het bladerdeeg op. Bebloem het bladerdeeg lichtjes.

Vul de taartvormpjes met het melkmengsel. Leg een tweede laag bladerdeeg op de taartjes. Verwijder het overtollige deeg en bestrijk met het losgeklopte ei. Knip met een schaar in het midden van de taartjes een klein kruisje om de stoom bij het bakken te laten ontsnappen.

Verwarm de oven op 200° en bak de taartjes 20 à 25 minuten. Laat de taartjes eerst afkoelen voor je ze serveert.

Keukenbenodigdheden

Oven
Taartvormpjes

