



# Pasteis de nata

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	30 Mins
Rusttijd	2 Hrs
Gaartijd	25 Mins
Porties	10
Apparaat	Combair SE vanaf 2015

## Bereiding

- 1 vanillestokje
- 400 ml melk
- 2 el maïszetmeel
- 115 g suiker
- 1 ei
- 2 eigelen

Het vanillemerg uit het vanillestokje schrapen en samen met de melk, het maïszetmeel, de suiker, het ei en de eigelen in een pan doen en met elkaar mengen. Het mengsel al roerend aan de kook brengen en koken tot het mengsel dikker wordt. De pan van het vuur nemen en verder roeren.

De pudding in een kom doen en het oppervlak van de pudding met huishoudfolie afdekken, zodat zich geen huid op de pudding kan vormen. De pudding in de koelkast ca. 2 uur laten afkoelen.

- 1 bladerdeeg, rechthoekig, 32 × 44 mm

### Ovenruimte tot 190 °C op Hot air (voor)verwarmen

De aluminium vormpjes op de bakplaat plaatsen en met bakvet inspuiten. De bladerdeeg vanaf de langere kant oprollen en in 10 stukken snijden. De bladerdeegrolletjes met de hand platdrukken en tot rondjes uittrekken. De rondjes in de vormpjes leggen en met de afgekoelde pudding vullen. De bakplaat in de voorverwarmde gaarruimte schuiven. Bakken.

### Put the pastry in

**Hot air 190 °C gedurende 25 Mins**

## Tips

De tartelettes kunnen ook kant-en-klaar gekocht worden.





## Accessoires

---

Bakplaat

10 aluminium vormpjes

## Aanvullende informatie

---

Gecreëerd op

11.12.2019

