

Tartelletje met banketbakkersroom van verse melk en noten



Ingrediënten

- 0,5 l Pur Natur verse melk
- 6 eigelen
- 90 g kristalsuiker
- 22 g maizena
- 1 el patisseriebloem
- 8 zoete tartelletjes
- 100 g noten naar keuze

Bereidingswijze

Breng de melk aan de kook in een steelpan of kleine pot. Meng de suiker met de eigelen, de maizena en de bloem. Giet een beetje van de melk bij het mengsel en roer goed om. Voeg dit terug bij de melk en breng al roerend aan de kook. Blijf roeren tot de banketbakkersroom de dikte heeft van een pudding. Giet in een lage schaal en dek af met boterpapier. Laat afkoelen in de ijskast. Mix ondertussen de noten in de blender. Neem de tartelletjes. Je kan de tartelletjes zelf bakken van bladerdeeg of zanddeeg. Je kan ze ook kant en klaar kopen. Vul ze met de koude banketbakkersroom en bestrooi met de noten.