



# Melktert

*Melktert is een dessert uit Zuid-Afrika. Een melktert heeft een zoete taartbodem en een vulling\* van melk, bloem, suiker en eieren.*

## Ingrediënten



1 rol (400 g) bladerdeeg



1 kaneelstokje of 2-3 gedroogde naartjieschillen (naartjie = een citrusvrucht)



500 ml warme melk



5 eetlepels suiker



een beetje zout



5 eetlepels 'cakebloem' (140 g 'cakebloem' = 125 g bloem + 15 g maïzena)



1 eetlepel boter



2 eieren, losgeklopt\*



kaneelpoeder of kaneelsuiker

## Recept

1. Leg het bladerdeeg in een ronde bakvorm\*. Druk\* goed aan. Is de rand van het deeg niet mooi recht? Snijd\* de extra stukken deeg af.
2. Prik met een vork\* een paar gaten in het deeg.
3. Zet de bakvorm\* met het deeg in de ijskast.
4. Verwarm\* de oven voor op 220 °C.
5. Doe het kaneelstokje en de melk in een sauspan\*. Laat koken\*.
6. Haal de sauspan\* van het vuur. Verwijder\* het kaneelstokje.

7. Mix de suiker, het zout en de cakebloem.
8. Voeg\* langzaam een beetje warme melk toe. Roer\* goed. Voeg\* deze mix bij de rest van de warme melk.
9. Zet de sauspan\* terug op het vuur. Laat koken\* tot het dik wordt. Roer\* af en toe.
10. Haal de sauspan\* van het vuur. Roer\* de boter door deze mix van bloem en melk. Laat een beetje afkoelen\*.
11. Voeg\* de losgeklopte eieren toe. De vulling\* is nu klaar.
12. Neem de bakvorm\* met deeg uit de ijskast. Giet\* de vulling\* op het deeg.
13. Strooi\* het kaneelpoeder over de taart.
14. Bak\* 10 minuten in de oven.
15. Zet de oven nu op 180 °C. Laat de taart nog 20-25 minuten bakken\*.

## Woordenschat

- \* aandrukken: met je vingers vastduwen
- \* afkoelen: koud laten worden
- \* bakken: iets heet laten worden in olie of boter totdat je het kunt eten
- \* gieten: in een stroom uit een beker, emmer ... laten komen
- \* koken: warmer laten worden dan 100 °C
- \* loskloppen: door elkaar doen met een garde\*
- \* roeren: met de lepel in iets draaien om het te mengen
- \* snijden: met een mes in stukken verdelen
- \* strooien: op verschillende plaatsen laten neerkomen
- \* toevoegen: bij iets doen
- \* verwarmen: warm maken
- \* verwijderen: wegnemen
- \* (de) vulling: ingrediënten die je in of op het deeg doet

* (de) bakvorm	
* (de) garde	
* (de) sauspan	
* (de) vork	