Zoet

BOUGATSA

INGREDIËNTEN

Aantal porties: 4

- 2 eieren
- 20 gr maizena
- 500 ml melk
- 50 gr suiker
- 0,5 tl vanille extract
- 100 gr boter
- 6 plakken filodeeg
- Poedersuiker
- Kaneelpoeder

Bakvorm van 18x18

BEREIDINGSWIJZE

1. Eerst maak je de custardvulling. Doe hiervoor de eieren met de maizena in een kommetje en mix dit met een garde door elkaar. Zet apart.
2. Verwarm in een pannetje de melk, suiker en vanille extract op hoog vuur. Haal de pan van het vuur zodra het kookt.
3. Voeg vervolgens beetje bij beetje de helft van de melk toe aan het eimengsel terwijl je dit met een garde goed doorroert. Doe dan het ei-melk mengsel terug in het pannetje met melk.
4. Zet de pan terug op matig vuur en blijf dit goed door mixen met een garde tot de room dikker wordt. Zet dan apart. Mocht de room toch iets te veel zijn ingedikt kun je er altijd nog wat extra melk doorheen roeren.
5. Smelt de boter. Vet je bakvorm in met wat van de gesmolten boter.
6. Leg je plakken filodeeg op je aanrecht en dek ze af met een vochtige theedoek.
7. Verwarm de oven voor op 210 graden.
8. Pak een van de vellen filodeeg en frommel deze op en leg deze in de ovenschaal. Herhaal dit met nog twee filodeeg vellen, zodat de hele bodem van de ovenschaal bedekt is. Je wilt dat het filodeeg er verfrommelt uit blijft zien. Sprenkel 1/3 van de gesmolten boter over de filodeeg in de ovenschaal.
9. Bak het filodeeg in ongeveer 5 minuten af, tot het filodeeg een goudbruine kleur heeft gekregen en krokant is geworden.
10. Haal dan uit de oven en verdeel de custard gelijkmatig over het filodeeg.
11. Leg dan de drie overige filodeeg vellen op dezelfde manier als de bodem op de custardlaag. Als het nodig is kun je de filodeegvellen scheuren om het gelijkmatig te verdelen.
12. Zet het terug in de oven en bak het voor ongeveer 10 - 15 minuten af, tot het weer lekker krokant en goudbruin is geworden.
13. Laat het zo'n 10 - 15 minuten afkoelen.
14. Nu kun je het aansnijden en serveren.