



Taart met kokosnoot

Voor 4 tot 6 personen

INGREDIËNTEN

4 x geel van ei
4 x wit van ei
150 g geraspte kokosnoot
150 g griessuiker
150 g gesmolten boter
230 g bloem
25 cl melk
1 vanillestokje
1 klein beetje zout

BEREIDING

Verwarm de oven voor op 200°C (Intervalstoom). Snij het vanillestokje in de lengte.
Breng de melk aan het koken en voeg de vanille toe.
Laat een tiental minuutjes trekken.
Klop het eigeel en de suiker tot een wit mengsel.
Voeg de gesmolten boter toe. Voeg de gezeefde bloem en suiker toe aan het deeg.
Verwijder het stokje uit de melk en meng de melk met het deeg.
Voeg de kokosnoot toe.
Klop het eiwit op en voeg dit voorzichtig aan het deeg toe.
Giet het deeg in een beboterde taartvorm.
Net voor het opdienen strooit u wat kokosnoot over de taart.
Laat de taart ongeveer 30 minuten bakken.
Laat afkoelen.

Combi stomen

200°C / 30 minuten