|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| |  | | --- | | Bereidingstechniek | | * snijden * bakken in oven * binden met custard * kloppen | |  |  |

|  |
| --- |
| **Ingrediënten/ benodigdheden (2personen)** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Korstschelp | Custard |  |
| * 1 plakje bladerdeeg * 1 eetlepel suiker * 20 gram margarine   Garneren   * kiwi * banaan * perzik * aardbei * taartina * 225 ml water * 2 eetlepels suiker | * 20 gram suiker * 20 gram custardpoeder * 250 ml melk |  |
| Benodigdheden |  |  |
| * groene snijplank * witte snijplank * steelpan * pollepel * vork * lepel * groot bord * maatbeker * hitte bestendig schaaltje * theelepel * koksmes * vergiet * bestekbord * kwastje * bakpapier * kom om steelpan met custard af te koelen |  |  |

|  |
| --- |
| **Bereidingswijze** |

|  |  |
| --- | --- |
| **Korstschelp** |  |
| 1. Verwarm de oven voor op 200 graden. |  |
| 1. Schep 1 eetlepel suiker op een klein plat bord. |  |
| 1. Leg de vuurbestendig bakjes op de kop op een ovenrooster met bakpapier en besmeer met een bakkwast de bakjes met margarine. |  |
| 1. Snijd het bladerdeeg in 4 stukken van 10 bij 10 cm. |  |
| 1. Prik met een vork alvast gaatjes in het bladerdeeg. |  |
| 1. Haal het papiertje van het bladerdeeg en maak het bladerdeeg aan de glanzende kant nat met water. |  |
| 1. Leg het bladerdeeg met de natte kant in de suiker. |  |
| 1. Leg daarna de plak bladerdeeg met de suiker naar boven over het ingevette metalen bakje. |  |
| 1. Zet het metalen bakje op een bakplaat en bak deze in 12- 15 minuten gaar. |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Custard** |  |
| 1. Roer de custard met de suiker en een heel klein beetje melk tot een beetje een dik papje. |  |
| 1. Doe de rest van de melk in een pan en breng deze aan de kook. |  |
| 1. Als de melk kookt doe dan het custard mengsel onder goed roeren langzaam erbij, kook dit nog 1 minuut zachtjes door totdat het goed op dikte is. |  |
| 1. Laat de custard snel afkoelen, dit doe je door de pan in koud water te zetten en door te roeren. |  |
| 1. Laat de custard verder afkoelen in de koelkast (Strooi eventueel wat suiker over de pudding en laat deze afkoelen, zo voorkom je dat er een velletje op komt). |  |
| **Garneren** |  |
| 1. Doe de taartina in een schaaltje . | Taartina - BakingrediÃ«nten van Dr. Oetker |
| 1. Voeg 3 eetlepels water van de 225ml aan de taartina poeder toe. |  |
| 1. Doe het water in het pannetje en breng het water met de suiker aan de kook. |  |
| 1. Roer het taartina papje erdoor en laat het nog 1 minuut zachtjes koken, laat de taartina iets afkoelen op kamer temperatuur. |  |
| 1. Snijd het fruit in mooie dunne plakjes |  |
| 1. Als de schelpen en de room zijn afgekoeld begin je met het vullen en garneren |  |
| 1. Vul de schelp met de banketbakkers room |  |
| 1. Leg de vruchten op de room |  |
| 1. Smeer met een bakkwastje de taartina gelei over de vruchten |  |
| 1. Serveer op een gebaksschoteltje met vorkje.   Eet smakelijk!!! |  |