



Pastei de Nata uit Belém

Benodigheden: 1 pak filodeeg, 2 eieren, penseevormen. **Roompudding:** 1 liter koksroom, 80 gram custardpoeder, 2 vanillestokjes, 200 gram suiker, 10 eidooiers.

Werkwijze Roompudding: koksroom met 2 open gesneden vanillestokjes verwarmen. Eidooiers met de suiker en custardpoeder wit kloppen.

De vanillestokjes leeg schrapen en het mengsel, beetje voor beetje bij de hete room doen. Storten op een schaal en deppen met boter om een vlies te voorkomen.

Vormen insmeren met gesmolten boter.

Filodeeg plak insmeren met losgeklopt ei, een tweede plak er op leggen en weer insmeren met ei, vervolgens de laatste plak en rondjes van 8 cm met een steker uitsteken.

De vormen hiermee bekleden en vullen met de roompudding. In een hete oven van 220°C ongeveer 20 minuten bakken en de gaarheid van het deeg controleren.

Warm serveren en bestrooien met poedersuiker en kaneel.

Uiteraard komt hier een lekker kop koffie bij zodat we ons in Lissabon voelen.