



FAIREBEL MELKSCHIJFJE

INGREDIËNTEN (voor ± 10 Stuks)

VOOR DE BISCUITTAART

- 5 eieren
- 60 g suiker
- 80 g bloem
- 20 g maïsmeel
- 25 g bakcacao
- 2 pakjes vanillesuiker
- 1 afgestreken theelepel bakpoeder
- Een snuifje zout

VOOR DE MELKCRÈME

- 250 g Fairebel boter
- 250 ml Fairebel volle melk
- 5 el bloem
- 180 g suiker
- 1 zakje vanillesuiker

VOOR DE BISCUITTAART

Klop in een kom de eieren met een handmixer schuimig. Voeg de suiker en de vanillesuiker toe. Leg vervolgens bakpapier op een bakplaat en verwarm de oven voor op 180 °C.

Meng in een nieuwe kom het maïsmeel, het zout, de bloem, het bakpoeder en de cacao. Zeef het mengsel vervolgens op het eimengsel en meng het voorzichtig met een houten lepel. Verdeel het mengsel over de bakplaat en bak 15 minuten op 180 °C. Haal het deeg uit de oven en trek het direct van de bakplaat met het bakpapier en laat het afkoelen.

VOOR DE MELKCRÈME

Klop met een garde de koude Fairebel-melk en de bloem in een kleine steelpan samen tot de bloem oplost en niet

meer klontert. Zet het fornuis aan en breng het mengsel al roerend aan de kook en laat vervolgens op de laagste stand sudderen tot zich een stevig deeg vormt. Haal het mengsel van het fornuis en laat het afkoelen.

Klop de Fairebel boter (op kamertemperatuur) en suiker in een kom met een handmixer in ongeveer 5 minuten luchtig. Voeg dan het afgekoelde melkmengsel toe en blijf kloppen tot de consistentie „romig“ wordt.

Snijd de biscuit doormidden en besmeer één helft met de melkcrème. Leg de tweede helft van de biscuit er voorzichtig op.

Laat de nog niet in porties gesneden melkschijfje een nacht afkoelen in de koelkast en dien de volgende dag op.

