Custardtaart met frambozen

Ingrediënten

250 g Boter (ongezouten roomboter)
615 g Suiker (fijne)
2 Stuk(s) Ei
125 g Koopmans Zelfrijzend Amandelbakmeel
310 g Koopmans Patentbloem Kristal
snufje(s) Zout
1 Liter(s) Melk
12 Stuk(s) Eidooier
Vanillestokje
95 g Maizena (bijv. Koopmans)
1 Pak Frambozen (diepvries)
1 Stuk(s) Ei (losgeklopt)

Keukenspullen

Springvorm Ø24 cm
Bakpapier
Deegroller
Garde
Mixer met gardes
Pan
Plasticfolie
Mengkom

1. Korstdeeg maken

Meng de **boter (250 g)**, en de **suiker (215 g)** tot deze licht van kleur en luchtig is. Voeg de **eieren (2 stuks)** één voor één toe en zorg dat deze helemaal opgenomen zijn. Voeg de **Koopmans Patentbloem Kristal (310 g)**, het **Zelfrijzend Amandelbakmeel (125 g)** en wat **zout (snufje)** toe en mix tot je een mooi deeg hebt. Verdeel het deeg in 2 porties en druk het plat. Verpak in plasticfolie en leg zeker een uur in de koelkast.

2. Custardvulling maken

Breng de **melk (1 l)** aan de kook in een grote kookpan (van zeker 2 l) en haal het dan van het vuur af. Doe de **eigelen (12 stuks)**, het **vanillestokje** en **suiker (400 g)** in een kom en mix met de hand tot een romige massa (wat lichter van kleur). Meng de **maïzena (95 g)** met een beetje van de warme melk en voeg deze toe aan het eimengsel. Doe al het eimengsel bij de warme melk en roer goed door met een garde. Zet terug op het vuur en kook nog ongeveer 4 minuten door tot deze dikker wordt. Haal de pan van het vuur en laat de custard afkoelen. Dat gaat het best door de pan in een grote bak ijswater te zetten en af en toe te roeren of de custard in een lage bak te schenken en in vriezer/koelkast te zetten.

3. Custardtaart maken

Vet een springvorm van 24 cm in en bekleed de bodem met bakpapier. Rol de beide deegplakken uit tot een lap van ongeveer 28 cm doorsnede, bedek met de ene de bodem en de zijkant van de springvorm en zet deze weer in de koelkast. De andere uitgerolde plak leg je op een met plastic bedekt bord en gaat ook weer in de koelkast, beiden voor ongeveer 30 minuten. Verwarm de oven voor (elektrisch 180°C / hetelucht 160°C).

Laat de **frambozen (1 pak)** uitlekken en bedek de bodem ermee. Schenk de custard over de frambozen (ja, alles!) en dek de custard af met de deeglap. Druk goed aan en druk de randen van het deeg goed tegen elkaar aan.

4. Custardtaart bakken

Bestrijk de bovenkant van de taart met een **losgeklopt ei** en bak hem ongeveer 45 minuten net onder het midden van de oven. Laat hem helemaal afkoelen voordat je de custardtaart gaat snijden.