Galette met rood fruit en custard

Ingrediënten

150 g (gram) Bloem
140 g (gram) Suiker (kristalsuiker)
75 g (gram) Boter of margarine
1 Stuk(s) Ei (losgeklopt)
snufje(s) Zout
300 g (gram) Rood diepvries fruit
200 ml Slagroom (ongezoet)
30 g (gram) Custard (bijv. Koopmans)

Keukenspullen

Bakplaat
Mengkom
Mixer met deeghaken
Garde
Deegroller

1. Voorbereiden

Haal de bakplaat uit de oven, bekleed deze met bakpapier. Verwarm de oven voor (elektrische oven 185 °C/ hetelucht 175 °C).

2. Koekdeeg bereiden

Kneed de **bloem (150 g)**, **suiker (75 g)**, **boter (75 g)**, helft van het **losgeklopte ei** en een **snufje zout** tot een samenhangend deeg. Dit kan met de mixer met deeghaken, maar ook prima met de hand.

Maak er een bol van en leg deze in het midden van een vel bakpapier. Bestuif de deegroller met een beetje bloem en rol het deeg, direct op het bakpapier, uit tot een ronde plak van ongeveer Ø28 cm. De randen hoeven niet mooi strak te worden afgewerkt.

Leg het het **bevroren fruit (300 g)** in het midden van het deeg, houd ongeveer 5 cm rondom vrij. Vouw voorzichtig de randen van het deeg naar binnen.

3. Vulling bereiden

Meng met een garde in een mengkom de **suiker (40 g)** met het **custardpoeder (30 g)**. Voeg de rest van het **ei (1/2)** en de ongeklopte **slagroom (50 ml)** toe en roer goed door totdat je geen klontjes meer hebt. Giet het mengsel over het fruit.

4. Galette bakken

Bak de galette in het midden van de oven, in ongeveer 50 minuten gaar en knapperig. Klop ondertussen de **slagroom (150 ml)** met de **suiker (2 el)** stijf en bewaar zolang in de koelkast.

Laat de galette ongeveer 10 minuten rusten op de bakplaat. Serveer ‘m het liefste warm met een schep slagroom.