Hatseflatstoart

Dizze toart wer ien de oorlog veul moakt, omdat elkenain de spullen dij je neudeg hebben wel ien hoes had. t Was n populair gebak en hai wordt nog aal moakt, want hai is slim lekker! Gaais hom ook moaken?
Wat hes neudeg:
Springvörm
Pannetje om melk en jam waarm te moaken.
1 pak beschuten of eierkoeken
1 pak meelkoekjes (biscuit)
1 liter melk
65 gram custard
65 gram sukker
Pot eerdbeienjam
Slagroom
Kook de melk ien n pannetje.
Meng de custard en de sukker ien n kom.
Dou der zes eetlepels waarme melk bie.
Hail goud ruiern, zodat der gain kloetjes meer ien zitten.
Verdail de beschuten over de bodem van de springvörm. Perbaaier de bodem zo goud meugelk te bedekken.
Kroemeltjes beschuut kins mooi bruken om op te vullen.
Goei n beetje melk over de beschuten, zodat ze wat zachter worden,
Meng t custardmengsel mit de rest van de waarme melk. Loat dit drij minuten koken. Mos wel goud ruiern blieven!
Verdail de helft van t custardmengsel over de beschuten.
Leg nou de helft van de meelkoekjes op de custardloag. De custard mout goud bedekt wezen.
Din dus de rest van de custard over de loag meelkoekjes en doarnoa legs doar bovenop weer een loag meelkoekjes.
Moak de jam waarm, zodas de jam schenken kins. Verdail din de jam over dien toart. Loat de toart ofkoelen en zet hom n nacht ien de koelkast. Din wordt t custardmengsel mooi stief.
De volgende mörgen kins nog slagroom op toart spuiten.
Wie hopen das hom lekker viens!
Omzetten: Riemke Bakker
Audio: Olaf Vos
Oet: Wiesneus 2020