

## Ingrediënten

60 g bloem

1 zakje vanillesuiker

125 g kristalsuiker

1 vel bladerdeeg

boter

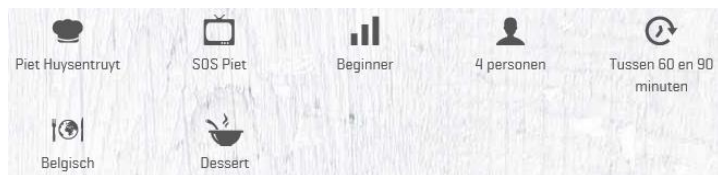
½ l melk

4 eieren, eiwit en eigeel gescheiden

½ l volle room

bresiliennenootjes

13 mrt 2015



## Recept

1. Neem een hoge taartvorm en smeer in met boter. Leg het bladerdeeg in de vorm, snij de randen eraf en prik er gaatjes in.
2. Klop de eierdooiers op, samen met de helft van de suiker. Meng de bloem door dit beslag. Voeg de koude melk erbij en roer. Klop de eiwitten op, samen met de andere helft van de suiker, en meng dit onder het beslag. Giet het beslag in de taartvorm tot aan de rand.
3. Zet 45 minuten in een voorverwarmde oven op 170°C. Laat de taart afkoelen.
4. Klop de room op met een eetlepel kristalsuiker, en smeer dit op de bovenkant van de afgekoelde taart. Doe er de bresiliennenootjes op.

## Bron



<https://koken.vtm.be/sos-piet/recept/flan-bresilienne>



Info Martine Lycke 09/12/17

Bladerdeeg in vorm leggen, grootte ??

- 4 Eidooiers
- 63 g Suiker (mocht best zoeter, volgende keer proberen met Sugro)
- Witkloppen
- 60 g Zelfrijzende bloem
- ½ l Koude melk

- 4 Eiwitten
- 62 g Suiker
- Opkloppen
- Onder ander beslag mengen en in taartvorm gieten

170°C - 45 minuten

- ½ l Room (mocht pak minder, dus 2 x 200 g is zeker genoeg)
- 1 el Poedersuiker
- Opkloppen en als taart afgekoeld is op de bovenkant van de taart smeren
- Afwerken met bresilienne nootjes

Fotos



## Ingrediënten

- Pâte brisée : 1
- Fromage frais (Philadelphia, Saint Moret ..) : 200 g
- Fromage blanc : 100 g
- Oeufs : 3
- Sucre en poudre : 100 g
- Crème fleurette : 12 cl
- "brésilienne" (mélange de noisettes torréfiées et de sucre, disponible en épiceries fines et magasins de cuisine) : 200 g



Crédit photo : Thys-Supperdelux/ Sucre Salé



## Recept

- 1 Préchauffez votre four à 180°C. Déroulez la pâte brisée et étalez-la au fond d'un moule rond.
- 2 Dans un grand saladier, mélangez le fromage blanc, le fromage frais et le sucre, jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Ajoutez les oeufs un à un, en mélangeant entre chaque ajout.
- 3 Versez cette préparation sur la pâte brisée et enfournez pour 40 min de cuisson.
- 4 Laissez complètement refroidir le **gâteau** à la sortie du four.
- 5 Fouettez la crème en chantilly bien ferme, et étalez-la sur le gâteau parfaitement froid.
- 6 Saupoudrez le flan de brésilienne, et servez immédiatement pour profiter de tout son croquant.

## Bron

**Cuisine actuelle**

<https://www.cuisineactuelle.fr/recettes/flan-a-la-bresilienne-197241>