

Doringbaai Milk Tart

Doringbaai Milk Tart

Zutaten für 12 Personen

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zubereitungszeit: 90 Minuten

Menu: [15.03.2023](#)

Creation: [Marco Gugolz](#)

Zutaten:

Springform 28cm Durchmesser

Runder Blätterteig nehmen die Springform belegen und das Ganze in den Tiefkühler rein danach.

800 l Milch

5 Eier

Vanillestange, Zimtstange, 2 Kardamomkapsel ganz

2 bis 3 EL Maizena

4 bis 5 EL Zucker

ZUBEREITUNG:

Milch aufkochen mit den Gewürzen, Vanillestange, Zimtstange und Kardamom rein.

Eigelb und Zucker leicht schaumig rühren in einer Schüssel

Maizena mit wenige Milch oder Wasser anrühren.

Eiweiss steiff schlagen mit Prise Salz und in den Kühlschrank retour stellen

Heisse Milch langsam durch ein Sieb in das Eigelb geben immer unter Rühren mit dem Schneebesen. Maizena am Schluss auch darunter geben.

Alles retour in die Pfanne geben und zur Rose abkochen (bis es leicht bindet)

Masse in eine Schüssel geben und im Kühlschrank etwas auskühlen lassen. Ca 30 min.

Eiweiss vorsichtig darunterheben.

Springform aus dem Tiefkühler nehmen, Boden mit hausgemachter Quittenkonfitüre bestreichen und die Ganze Masse darauf giessen im Ofen bei 200c backen ca 10 min dann die Hitze auf 180c runternehmen und ca. 35 min backen.

Auskühlen und mit Zimt und Puderzucker bestäuben

Mit einer Kugel Fruchtsorbet servieren.