



Bougatsa: Griekse custardtaart met filodeeg

Knapperige lagen filodeeg met een zachte griesmeelcustard, bestrooid met poedersuiker en kaneel. Een klassiek Grieks ontbijt- en dessertgebak uit Thessaloniki.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	40'	8	Dessert

Ingrediënten

- 8 vellen filodeeg
- 1 liter volle melk
- 150 gr fijne griesmeel
- 120 gr fijne kristalsuiker
- 3 eieren
- 1 kl vanille-extract

100 gr ongezouten boter, gesmolten
2 el poedersuiker
1 kl kaneelpoeder
1 snufje zout

Bereidingswijze

- 1.** Verwarm de oven voor op 180 graden.
- 2.** Breng de melk met de suiker en het snufje zout op een matig vuur al roerend langzaam aan de kook.
- 3.** Klop ondertussen de eieren los in een kom, voeg de griesmeel en de vanille toe en roer tot een glad mengsel zonder klontjes.
- 4.** Schep een pollepel warme melk bij het eiermengsel en roer goed door om de eieren te temperen. Giet het getempereerde mengsel vervolgens al roerend terug in de pan met de resterende melk.
- 5.** Roer voortdurend op een zacht vuur tot de custard merkbaar indikt. Haal de pan van het vuur en laat de custard lichtjes afkoelen.
- 6.** Beboter een rechthoekige ovenschaal. Leg de helft van de filovellen in de schaal, waarbij je elk vel afzonderlijk insmeert met gesmolten boter. Laat de randen van het filodeeg over de rand van de schaal hangen.
- 7.** Verdeel de afgekoelde custard gelijkmatig over de deegbodem. Vouw de overhangende randen van het filodeeg naar binnen over de vulling.
- 8.** Leg de overige filovellen erbovenop en bestrijk elk vel opnieuw met gesmolten boter. Vouw eventueel uitstekende randen netjes toe.
- 9.** Bak de bougatsa in de voorverwarmde oven gedurende 35 tot 40 minuten, tot het filodeeg goudbruin en krokant is.
- 10.** Laat de taart een vijftal minuten rusten, bestrooi royaal met poedersuiker en kaneelpoeder en snijd in porties voor het serveren.

Tip

Werk snel met het filodeeg en dek de niet-gebruikte vellen af met een vochtige keukenhanddoek zodat ze niet uitdrogen en scheuren. Laat de custard voldoende afkoelen voor je ze op het deeg legt, anders wordt het onderste deeg zacht.

Lekker met

Serveer de bougatsa warm, vers uit de oven, als ontbijt of als dessert.

Dranktip

Combineer met een sterke Griekse koffie of een glaasje freddo espresso voor een authentieke Griekse ervaring.

Ontdek meer recepten op kookpot.be