

AALSTERSE VLAAI



Ingrediënten

- 7 harde mastellen (250 g)(recept staat op www.bakkenmetmarian.be)
- 7 speculooskoekjes (optioneel)
- 1000 g volle melk
- 400 g kandijsiroop
- 200 g kristalsuiker
- ¼ koffielepel foelie (schors van nootmuskaat)
- 1 koffielepel kaneel
- 2 eieren

Werkwijze

1. Verwarm de oven voor op 175°C.
2. Doe de hard geworden mastellen in de beker en mix ze fijn.
15 sec / snelheid 5
Haal uit de beker.
3. Giet de melk in de beker en voeg ook de kandijsiroop en de suiker toe. Breng aan de kook.
5 min / 100°C / snelheid 1
4. Voeg nu de gehakte mastellen, speculooskoekjes, de foelie en kaneel toe. Meng alles mooi egaal.
10 sec / snelheid
5. Verwarm verder.
10 min / 100°C / snelheid 2
6. Voeg de eieren toe en meng ze onder het deeg
1 min / snelheid 5
7. Giet het deeg in een vuurvaste kom en bak af gedurende 1,5 uur. Zet na 60 minuten de oven wat lager.

TIPS:

- Wat is **foelie**?
Foelie komt van het omhulsel van de muskaatnoot, de pit van de vrucht van de nootmuskaatboom. Het is fijner dan muskaatnootpoeder.
Vind je geen foelie dan kan je nootmuskaat gebruiken.
- Heb je geen **mastellen** dan kan je die vervangen door peperkoek, speculaas en beschuiten.
- Heb je geen **stenen kom** om de vlaai in af te bakken kan je ook andere taartvormen gebruiken. Die bekleed je best met bakpapier alvorens het deeg er in te doen.

