

Drie koningen taart / Epiphany cake



De boodschappen

500 ml volle melk
100 gram suiker
45 gram custardpoeder
3 vrije uitloop eidooiers
mispuntje zout
2 rollen bladerdeeg
75 gram amandelmeel
75g poedersuiker
1 witte boon of munt

Vandaag op Driekoningen maken we een driekoningentaart, lekker bij thee en koffie.

We verstoppen een boon er in natuurlijk, dikke pret voor de kids! Eens kijken wie vandaag de koning(in) is...

Zo maak je een driekoningentaart

Maak eerst banketbakkersroom

Breng 450ml van de melk met 50 gram suiker aan de kook op medium hoog vuur.

Roer het restant melk en suiker met 2 eidooiers, het zout en de custard tot een glad papje.

Roer een scheutje van de hete melk stevig door het papje.

Schenk het mengsel bij de hete melk op het vuur.

Laat de banketbakkersroom onder voortdurend roeren in 2 minuten indikken.

Neem van het vuur.

Strooi een dun laagje poedersuiker op de room om een vel te voorkomen en laat het afkoelen.

Verwarm de oven voor tot 180°C.

Drie koningen taart / Epiphany cake

Zo maak je de taart

Roer het laagje poedersuiker door de afgekoelde banketbakkersroom.

Roer het amandelmeel en de poedersuiker er door tot alles goed gecombineerd is.

Leg twee stroken bakpapier kruislings in de bakvorm.

Snij een cirkel uit bladerdeeg mbv een bord, leg de cirkel in de vorm en prik er gaatjes in.

Bedek de cirkel met een dikke laag room en leg langs de buitenste rand de boon of munt.

Druk met een koekjessteker sterren in bovenste cirkel.

Klop de derde eierdooier los, bestrijk top van de taart er mee.

Bak de taart in +/- 25-30 minuten goudbruin.

Laat de taart op een rooster afkoelen en til hem uit de vorm.

Vergeet niet te melden dat er een boon in de taart is verstopt, veel plezier!

Drie koningen taart / Epiphany cake



Shopping list

500 ml full fat milk
100g caster sugar
45g custard powder
3 free range egg yolks
2 rolls puff pastry
75g almond flour
75g powdered sugar
1 white bean or a coin

Today on Epiphany Day we make an Epiphany cake, lovely with tea or coffee. We hide a bean in it of course, so much fun for the kids! Let's see who will be King for the day ...

How to make an Epiphany Cake

Start by making the crème pâtissière

Bring 450ml of the milk with 50 grams of sugar to the boil on medium heat.

Pour the remaining milk and sugar in a bowl, add 2 egg yolks, the salt and the custard.

Whisk all into a smooth paste then stir in a dash of hot milk.

Pour the egg mixture in the hot milk on the stove while constantly stirring.

Still constantly stirring allow the cream to thicken in 2 minutes then remove from the fire.

Sprinkle a thin layer of icing sugar on top of the cream to prevent a skin forming, allow it to cool.

Preheat the oven to 180 ° C

Drie koningen taart / Epiphany cake

How to make the Epiphany cake

Stir the sprinkled icing sugar into the cooled crème pâtissière.

Stir in the almond flour and the icing sugar, stir firmly until well combined.

Place two strips of baking paper crosswise in the mold.

Cut a circle from puff pastry, tracing a plate, lay the circle in the mold, prick holes in it.

Cover the circle with a thick layer of crème pâtissière, place the bean on the outer edge.

Cut another same size circle from the second roll of puff pastry.

Cut a little circle out of the centre, so the steam can escape.

Press star shapes in the top circle using a cookie cutter.

Beat the third egg yolk then brush the cake with it.

Bake the cake in 25-30 minutes golden brown.

Allow the cake to cool then lift it from the baking form.

Please remind your guests there is a bean hidden in the cake, have lots of fun!