

Perzik en lavendeltaart / Peach and Lavender tart



crème patissière

470 ml melk
35 gram basterdsuiker
2 eetlepels melk
35 gram custardpoeder

taart

4 perziken
1 rol
1 takje lavendel
poedersuiker

Zo maak je een perzik- en lavendeltaart

Doe de melk met de suiker in een pan en verhit tot de suiker is opgelost.
Roer de custardpoeder met de eetlepels melk tot een papje.
Doe het custardmengsel bij de verwarmde melk en breng het al roerend aan de kook.
Blijf aldoor roeren om klontjes te voorkomen en laat het mengsel in enkele minuten indikken.
Neem de pan van het vuur en laat de crème patissière afkoelen.

Verwarm de oven voor op 190°C en schuif een lege bakplaat in de oven.

De taart op een hete bakplaat plaatsen maakt dat de bodem goed gaart.

Halveer de perziken, verwijder de pitten en snij de perziken in schijfjes.
Laat het deeg op het bakpapier liggen en prik er in met een vork.
Rol een rand van 1,5 cm op en verdeel de crème patissière over het deeg.
Leg de perziken in rijen die elkaar overlappen op de taart.
Bestrooi de taart met poedersuiker en leg hem voorzichtig op de hete bakplaat in de oven.

Bak de taart 20-30 minuten of tot hij lichtbruin is en helemaal gaar.

Bestrooi de taart spaarzaam met lavendelbloemetjes.

Perzik en lavendeltaart / Peach and Lavender tart



crème patissière

470ml milk
35g caster sugar
2 tablespoons milk
35g custard powder

Tart

4 peaches
puff pastry, 1 sheet
1 lavender sprig
icing sugar

How to make a peach and lavender Tart

Place the milk in a pan with the sugar and heat until the sugar has dissolved.
Stir the custard with the tablespoons of milk until it becomes a paste.
Stir the custard mixture into the warmed milk and bring it to the boil while stirring continuously.
Whisk to prevent lumps and cook for a few minutes until thickened.
Take off the heat and leave to cool.

Preheat the oven to 190°C and place an empty baking tray in there, to heat up.

Placing the tart on a hot baking tray will ensure the bottom cooks nicely.

Half the peaches, remove the stones then cut the peaches into slices.
Leave the pastry on the greaseproof paper and prick all over with a fork.
Spread the crème pâtissière over the pastry, leaving a 1.5cm border to roll up.
Place the peaches on the tart in overlapping rows.
Sprinkle the tart with icing sugar and carefully transfer it to the hot tray in the oven.

Cook for 20-30 minutes or until the tart is light brown and cooked all the way through.
Sprinkle the tart sparingly with lavender flowers.