



Wine in Black  
CULINAIR

## Pastéis de Nata



**Bereidingstijd:** 30 minuten

**Wijnadvies:** Sauternes



### Vorbereiding

1/3

Ontdooi het bladerdeeg, leg de afzonderlijke plakjes op elkaar en rol ze uit tot een rechthoek van ongeveer 40 x 20 cm. Rol het deeg op vanaf de korte zijde. Koel de rol in de vriezer tot deze zeer stevig maar niet bevroren is. Snijd de deegrol in plakjes van ongeveer 1 cm dik en leg de rolletjes op de bodem in een kleine bakvorm (bijvoorbeeld een muffinvorm).

2/3

Breng de melk en de boter aan de kook in een pan. Voeg als de melk kookt de bloem gemengd met suiker en zout toe terwijl u stevig roert. Breng aan de kook, verwijder vervolgens van het vuur en laat iets afkoelen. Roer het ei, de dooiers en de vanillesuiker erdoor.

3/3

Schep de room op het bladerdeeg in de vormen en bak in een voorverwarmde oven op 225 tot 250°C gedurende 8 tot 10 minuten. De tijd mag niet worden overschreden, anders kan de vulling overlopen. De pastéis moeten aan de bovenkant erg donker zijn, bijna zwart.



### Wijnadvies

Zoete wijn · Frankrijk · sauvignon blanc, sémillon

**Château Guiraud Premier  
Grand Cru Classé Sauternes  
2005 - 0,375L**



### Ingrediënten voor 12 stuks

1 pakje	Bladerdeeg
500 ml	Melk
275 g	Suiker
35 g	Meel
1 snufje	Zout
1 TL	Boter
1	Ei
5	Eigeel
1 pakje	Bourbon-Vanillesuiker

*Let smakelijk!*



*“Een potpourri van rijp exotisch fruit, kruiden en honing. Als dessert een heerlijk gebakje uit Lissabon. Neem een slokje sauternes en een hapje van dit heerlijke toetje; zonder twijfel geniet u met al uw zintuigen!”*