Recept: Custard taartjes met ananas en kokos

Deze lekkere taartjes zijn gevuld met zachte vanille custard en belegd met ananas en kokos. Heerlijke taartjes voor bij een lekker kopje thee of koffie!

De toppings van ananas en kokos zijn lekker tropisch.

Recept: Custard taartjes met ananas en kokos

Hoeveelheid: 5 stuks
Bereidingstijd: 40 minuten

Ingrediënten:

**Het deeg:**
150 gr tarwebloem
45 gr suiker
100 gr margarine
1 tl koud water

**De custard:**
250 ml melk
15 gram custard
20 gr suiker
**Topping:**
stukjes ananas
kokosrasp

**Benodigdheden:**
5 kleine taartvormpjes

Bereiding:

1. Maak eerst het deeg. Smelt de boter en voeg hierbij de suiker. Roer goed door elkaar. Zeef de bloem en voeg hierbij 1 tl koud water en het mengsel van boter en suiker. Kneed tot een deeg en bewaar in de koelkast. Zorg dat je het in folie inpakt.
2. Neem 3 eetlepels melk en roer hier de custard en suiker doorheen. Verwarm de rest van de melk op stand 5. Voeg het custardmengsel al roerende toe aan de hete melk. Breng het geheel al roerende aan de kook. Laar het nog ongeveer 3 minuten onder af en toe roeren zachtjes (stand 2/3) doorkoken. Koel de custardvla in een bak met koud water
3. Verwarm de oven op 180 graden. Rol het deeg uit op een ondergrond met bloem. Het deeg mag ongeveer 3mm dik zijn. Doe papieren vormpjes in een cupcakehouder. Bekleed de taartvormpjes met het deeg. Afbakken in 15 minuten. Let goed op, indien deze te donker worden kun je ze afdekken met aluminiumfolie.
4. Laat de taartjes afkoelen en bekleed deze custardvla en ananas stukjes en geraspte kokos. Je kunt er ook andere stukjes fruit op doen.

