

# Rastervlaai met rode kruisbessen

De overvloed aan kruisbessen, ik had er al over geschreven. Ik denk dat ik in totaal van 2 struikjes wel zo'n 4 kg kruisbessen heb gehaald dit jaar! Het gevolg van die overvloed is ook een overvloed aan baksels met kruisbessen. Dit keer maakte ik een rastervlaai met rode kruisbessen. Door het inbakken lijken de kruisbessen zuurder te worden dan wanneer je ze vers uit de hand eet. Gelukkig zijn het deeg en de banketbakkersroom zoet genoeg om het ergste zuur te compenseren. Desalniettemin is dit geen vlaai voor zoetekauwen. Deze vlaai wordt gebakken in een vlaaipan van 22 cm.



## **Ingrediënten:**

Voor de banketbakkersroom:

- 210 gram volle melk
- merg van 1/5 vanillestokje (gebruik niet die droge dingen uit de supermarkt maar een goede, buigzame van de groothandel of speciaalzaak)
- 42 gram eigeel (is ca. 2 dooiers van eieren maat M)
- 42 gram fijne kristalsuiker
- 15 gram maïzena

Voor de bodem:

- 160 gram broodbloem
- 2,4 gram zout
- 15 witte basterdsuiker

- 4, gram instant gist
- 63 gram zachte, ongezouten roomboter op kamertemperatuur
- 76 gram volle melk op kamertemperatuur

#### Vulling:

- 65 gram (zelfgemaakte) vanillesuiker
- 10 gram koud bindmiddel (te krijgen bij o.a. De Zuidmolen)
- 400 gram rode kruisbessen, ontdaan van steeltjes en kroontjes
- Losgeklopt ei en grove kristalsuiker ter decoratie

#### Werkwijze:

- Maak eerst de banketbakkersroom.
- Breng de melk met het vanillemerg langzaam aan de kook.
- Klop ondertussen de eidooiers met de suiker luchtig en licht van kleur.
- Meng door het eidooier mengsel de maïzena.
- Als de melk kookt, giet dit dan al roerend bij het eidooier mengsel.
- Als dit goed gemengd is giet je het hele mengsel terug in de pan en brengt het geheel nog eens al roerend aan de kook.
- Laat zachtjes pruttelen tot de banketbakkersroom begint in te dikken. Het moet nu net zo dik zijn als dikke vanillevla.
- Spoel een schaal af met koud water en giet hierin de banketbakkersroom. Dek af (direct op de room) met huishoudfolie tegen velvorming.
- Laat de banketbakkersroom afkoelen.
- Maak nu de bodem.
- Doe de bloem, het zout en de suiker bij elkaar in een kom en roer goed door met een garde.
- Voeg de gist toe en roer nog eens goed door.
- Voeg de boter en melk toe en kneed tot een soepel deeg.
- Laat afgedekt een kwartier rusten en rol dan ca. 3/4 van het deeg dun uit op een licht met bloem bestoven werkblad.
- Bekleed de met bakspray ingevette vorm met het deeg en rol met een deegrol de overtollige deegranden eraf.
- Voeg de deegresten toe aan het deeg dat je apart had gehouden.
- Meng de vanillesuiker met het koud bindmiddel in een kom en roer er vervolgens de kruisbessen doorheen.
- Verdeel de banketbakkersroom over de vlaaibodem.
- Verdeel er vervolgens de kruisbessenvulling over.
- Rol dan het restant deeg uit en snijd met een rasterroller of ene vlaaistans het gewenste patroon in het deeg.
- Heb je met een rasterroller gewerkt, trek het deeg dan voorzichtig uit tot een mooi "netje".
- Rol het deeg heel los om je deegrol en breng het over naar je vlaai.
- Bedek de vlaai met het raster en druk rondom goed aan.
- Bestrijk eventueel met iets losgeklopt ei.
- Laat de vlaai een half uur rijzen in een tochtvrije, vochtige ruimte van 29 graden Celsius.
- Verwarm de oven voor op 200 graden Celsius, conventioneel.
- Bestrooi de vlaai met grove kristalsuiker.
- Bak 20 minuten op 200 graden conventioneel met boven- en onderwarmte, dan nog 5-7 minuten met enkel onderwarmte of dek de vlaai af met aluminiumfolie tegen te donker kleuren als je bij je oven niet kan kiezen voor enkel onderwarmte.

- Laat even afkoelen in de vorm en haal de vlaai er dan uit. Laar verder afkoelen op een rooster.

Bron: eigen recept