**Bresiliennetaart**

4 eieren

150 g fijne suiker

25 g [vanillesuiker](https://www.creatief-koken.be/basis/6182.htm)

500 ml melk

80 g patisseriebloem

vanille-essence
[kruimeldeegbodem](https://www.creatief-koken.be/basis/5822.htm)
boter
50 cl slagroom
4 el poedersuiker
[nougatine](https://www.creatief-koken.be/basis/6370.htm)

Zet eerst de taartbodem klaar. Gebruik bij voorkeur een siliconen taartvorm. Borstel die in met zachte boter en bestuif met wat patisseriebloem. Maak zelf het kruimeldeeg, of gebruik een kant-en-klaar exemplaar. Leg het in de taartvorm en druk de randen aan. Zet de taartbodem nog even in de koelkast tot verder gebruik.

Splits de 4 eieren in dooiers en eiwitten. Klop de eiwitten stevig op. Maak met een garde of beslagmixer een mooie gladde ruban van de eidooiers, 150 g kristalsuiker en 25 g [**vanillesuiker**](https://www.creatief-koken.be/basis/6182.htm). Voeg een paar druppels vanille-essence en 80 g bloem toe aan het mengsel.

Breng een halve liter melk aan de kook. Giet een pollepel van de melk bij het beslag en klop dit los tot vloeibaar. Giet het beslag bij de rest van de melk.

Zet het vuur laag en blijf voortdurend roeren tot een stevige pudding ontstaat. Laat even afkoelen tot bijna lauw en spatel er dan de opgeklopte eiwitten onder.

Schep de bereiding in de taartbodem en verdeel gelijkmatig. Bak de flan gedurende 45 minuten in een voorverwarmde oven op 185°C. Laat uit de oven volledig afkoelen en zet de taart daarna in de frigo tot ze koud is.

Klop ondertussen een halve liter volle room stevig op met een paar eetlepels poedersuiker. Zet koel weg voor verder gebruik

Maak de [**nougatine**](https://www.creatief-koken.be/basis/6370.htm) (bresiliennenootjes) of gebruik een kant-en-klaar product.

Haal de taart uit de frigo en strijk er de slagroom egaal over uit. Werk af met een laag [**nougatine**](https://www.creatief-koken.be/basis/6370.htm).