



Hongarije

Tejes pite

Melktaart

3 eieren
100 gr. suiker
1 zakje vanillesuiker
3 dl. melk
2 dl. slagroom
1 snufje zout
150 gr. bloem

Klop de eieren samen met de suiker en de vanillesuiker glad en schuimig. Meng er een snufje zout, 2 dl. slagroom en 3 dl. melk door. Meng er nu beetje bij beetje de bloem door, bij voorkeur handmatig, met een garde.

Bedek een bakplaat met bakpapier. Verspreid het deeg er in niet meer dan een vingerdikke laag op uit en bak het op 180°C. in ongeveer een half uur goudbruin.

Eventueel bestrijken met confituur als ze heet uit de oven komt, even wat laten afkoelen, in blokjes snijden en opdienen