

# Gentse vlaai

## Ingrediënten:

350 g speculaas  
350 g peperkoek  
50 g donkere kandijnsuiker  
1 ei  
1 eigeel  
2 eetlepels maizetmeel  
1 liter melk

## Bereiding:

Doe de speculaas en de peperkoek in de beker en verbrokkel.  
Stel in: 10 sec / stand 5

Voeg suiker en melk toe. Hou wat melk over voor het maizetmeel.  
Laat wat rusten tot de koekjes week zijn.  
Laat opkoken.  
Stel in: 90 °C / 10 min / stand 1

Meng het maizetmeel in een apart potje samen met de resterende melk.  
Doe dit samen met de eieren in de beker  
Stel in: 80 °C / 1 min / stand 4

Giet het mengsel in een bakvorm of typische aarden ovenschaal.

Bak af in een voorverwarmde oven van 180°C gedurende 40 à 45 min

Laat afkoelen op kamertemperatuur en verder in de koelkast.

