



Tarte au citron

Een frisse Franse citroentaart met een knapperige zanddeegbodem en een romige, licht zurige citroenvulling. Verrassend eenvoudig te maken en altijd een succes als dessert.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
45'	40'	8	Dessert

Ingrediënten

250 g bloem
125 g koude boter, in blokjes
80 g bloedsuiker
1 ei
een snuifje zout
4 eieren
150 g fijne kristalsuiker
150 ml vers citroensap (ongeveer 4 citroenen)
rasp van 2 citroenen

100 ml slagroom

Bereidingswijze

1. Meng de bloem, bloedsuiker en het zout in een kom. Wrijf de koude boter erdoor met je vingertoppen tot je een kruimelig mengsel krijgt.
2. Voeg het ei toe en kneed snel tot een samenhangende bal. Wikkel het deeg in plasticfolie en laat het 30 minuten rusten in de koelkast.
3. Verwarm de oven voor op 180 graden. Rol het deeg uit op een licht bebloemd werkblad en bekleed een ingevette taartvorm van 24 cm. Snij het overtollige deeg af en prik de bodem in met een vork.
4. Leg een vel bakpapier op het deeg en vul de vorm met droge bonen of blindbakgewichten. Bak 15 minuten, verwijder daarna het papier en de bonen en bak nog 5 minuten tot de bodem lichtgoudbruin is. Laat iets afkoelen.
5. Verlaag de oventemperatuur naar 160 graden.
6. Klop de 4 eieren samen met de fijne kristalsuiker los in een kom. Voeg het citroensap, de citroenrasp en de slagroom toe en roer goed door tot een gladde vulling.
7. Giet de citroenvulling in de voorgebakken taartvorm. Bak de taart 20 tot 25 minuten op 160 graden, tot de vulling net gestold is maar nog licht trilt in het midden.
8. Haal de taart uit de oven en laat volledig afkoelen op een rooster. Bestrooi eventueel met wat bloedsuiker vlak voor het serveren.

Tip

Zorg ervoor dat je het deeg niet te lang kneedt, anders wordt de bodem taai in plaats van knapperig. Werk snel en houd alles zo koel mogelijk.

Lekker met

Serveer de taart op kamertemperatuur of licht gekoeld, eventueel met een toefje opgeklopte room of een bolletje vanille-ijs.

Dranktip

Een glas Sauternes of een lichte mousserende wijn zoals een Clairette de Die past mooi bij de friszurige smaak van de taart.