



Wine in Black
CULINAIR



Citroentaart



Bereidingstijd: 75 minuten

Wijn advies: riesling spätlese



Ingrediënten voor 12 personen

VOOR HET DEEG:

200 ml	bloem
1 Prise	zout
100 g	boter + wat bloem voor de vorm
75 g	suiker
1	ei (grootte M)

VOOR DE CITROENCRÈME:

4	eieren (grootte M)
75 g	suiker
300 ml	slagroom
100 ml	citroensap
Geraspte schil van 1 citroen	
30 g	bruine suiker
Citroenschijfjes en citroenmelisse	



Vorbereitung

1/5

Bloem, zout, boter, suiker en ei samen tot een glad deeg kneden. Laat het één uur rusten op een koele plek.

2/5

Rol het deeg uit tot een cirkel (28 cm Ø). Vet een taartvorm (24 cm Ø) met afneembare bodem in.

3/5

Leg het deeg erin en de randen aandrukken. Leg bakpapier op het deeg en bestrooi met droge erwten zodat het deeg niet rijst. Bak 10 minuten in de voorverwarmde oven (175 graden). Meng ondertussen eieren, suiker en slagroom.

4/5

Roer het citroensap en -schil door dit eiermengsel. Haal de taart uit de oven, verwijder het bakpapier en erwten. Voeg de citroenroom toe aan het deeg. Bak nog eens 20 minuten op dezelfde temperatuur.

5/5

Laat de citroentaart afkoelen. Voor het serveren met de bruine suiker bestrooien. Met citroenschijfjes en -melisse decoreren.



Witte wijn • Duitsland • riesling

A.J. Adam Riesling Spätlese ‚Dhroner Hofberg‘ 2016

„Complex peach, passion fruit, tarragon and smoke nose. Stunning brilliance and power, although it’s really sleek and delicate. Who says that spätlese is a sweet wine? Already delicious but with decades of life ahead of it.“ - Stuart Pigott