



## 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.