

Citroentaart



Nagerecht

Taart

Land: Frankrijk

Vorbereiding: 45 minuten **Bereiding** 30 minuten

Seizoen: hele jaar door



Ingrediënten

- 220 gram bloem
- 125 gram boter
- 40 gram suiker
- 1 eidooier
- 1 eetlepel koud water
- 5 eieren
- 125 ml slagroom
- 200 gram suiker
- 4 kleine citroenen of 3 grote (biologisch)
- taartvorm van ongeveer 28 cm
- extra bloem om te bestuiven

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 200°.
2. Doe bloem, suiker en de koude boter in een keukenmachine (met het mes geïnstalleerd) en draai tot het op broodkruim lijkt. Eierdooier en een lepel koud water erbij en draaien tot het een samenhangend deeg wordt. Kneed er een mooie bal van, verpak in plasticfolie en leg 15 minuten in de koelkast om op te stijven. (Als de boter nog koud genoeg is en het deeg stevig is dit niet nodig maar door het draaien wordt de boter meestal te zacht en wordt het moeilijk uitrollen).
3. Beboter de vorm, beetje bloem op je werkblad en rol het deeg uit tot een mooie gelijkmatige plak, iets groter dan de vorm. Rol het deeg op om de deegroller en rol het af over de vorm. Druk de randjes goed aan en snijd het overtollige deeg er met een mesje vanaf. Prik het deeg in met een vork (niet helemaal door de bodem) en zet een kwartiertje in de koelkast, dan krimpt het deeg minder met bakken.
4. Leg een vel bakpapier op het deeg, bedek met bakknijpers of gedroogde bonen tot de rand voor het gewicht en zet 15 minuten in de oven. Haal bakpapier en bonen eraf en zet nog 12 minuten in de oven, de bodem wordt dan droog, knapperig en krijgt een beetje kleur. Uit de oven halen en af laten koelen.
5. Verlaag de temperatuur van de oven naar 170°
6. Rasp de schil van de citroenen en pers ze uit. Klop de eieren los, voeg room, suiker, citroensap en rasp toe en meng goed. Zet de afgekoelde vorm in de oven, zorg dat hij goed recht staat en giet voorzichtig de vulling er in. Bak de taart in ± 30 minuten af op 170°.
7. Controleer op het laatst even, de vulling mag nog een beetje bewegen als je de taart heen en weer schuift en mag niet al te stijf worden, dat is niet lekker en je krijgt barsten in de bovenkant.

Tenslotte

Gebruik voor dit recept (en trouwens altijd als je de schil gebruikt) biologische citroenen. De niet-biologische worden gewaxed zodat ze mooi glimmen en langer goed blijven. De Keuringsdienst van Waarde maakte hier een mooie uitzending over. Er worden allerlei soorten was gebruikt: op basis van planten, insecten of zelfs petroleum en afboenen schijnt niet te helpen. Natuurlijk zeggen de producenten dat het geen kwaad kan maar ik vind het geen lekker idee. Als je de citroentaart niet direct opdient, laat hem dan in een uitgeschakelde oven staan met de deur op een kier. De taart zakt wat in tijdens het afkoelen. De taart kan warm of koud geserveerd worden. Maar ik vind hem warm het lekkerst. Als je bonen gebruikt om blind te bakken, kun je die niet meer gebruiken om op te eten. Wel om een volgende keer weer mee te bakken. Je kunt ook als je daar van houdt de taart bestrooien met poedersuiker en nog eens in de oven ietsje bruin laten kleuren. Als je door het ei-citroenmengsel 1/4 tl amandelessence en 125 gram gemalen amandelen roert krijg je een **Citroen-Amandeltaart**. Deze taart is dan lekkerder om koud te eten. Voor de garnering gebruik ik wel eens een mooie dot slagroom en ook wel eens een strengetje rode bessen.