

Frisse Limoentaart recept

Vier de lente! Bak deze Pasen een heerlijke frisse limoentaart en vul je keuken met de geur van frisse citrusvruchten en versgebakken cake.

Bereidingswijze

1. Meng bloem, suiker en bakpoeder door elkaar en mix dit samen met de boter en het ei kruimig. Kneed het mengsel dan in de keukenmachine tot een mooi deeg, wikkel dit in vershoudfolie en laat het in de koelkast 30 minuten rusten.
2. Verwarm de oven voor op 190 °C (heteluchtoven op 170 °C). Bestuif het deeg met wat bloem, rol het uit, leg het in een lage taart- of quichevorm van 28 cm (evt. met losse bodem) en druk de bodem en randen stevig aan. Leg een vel bakpapier op het deeg en daarboven op de bakbonen. Bak de bodem blind 15 minuten net onder het midden van de oven. Verwijder het bakpapier en de bonen en bak de bodem in nog eens 5 minuten mooi goudbruin. Haal de bodem uit de oven en laat hem in de vorm afkoelen.
3. Verhit voor de vulling 200 ml melk met de suiker in een kleine pan. Haal de pan van het vuur zodra de suiker is opgelost. Meng de rest van de melk met het puddingpoeder en voeg dit bij de warme melk. Zet de pan weer op het vuur en breng al roerende aan de kook. Roer dan de boter erdoor en draai het vuur laag. Scheid de eieren. Roer beetje bij beetje limoensap en -rasp door de eidooiers – houd 1 tl limoensap apart voor de topping. Doe de eidooiers bij het melkmengsel en roer dit op laag vuur ongeveer 5 minuten door. Giet de vulling dan op de bodem en plaats minimaal 2 uur in de koelkast, tot alles volledig is afgekoeld.
4. Doe de eiwitten in de kom van de keukenmachine en klop ze met de garde stijf. Voeg al kloppende beetje bij beetje de poedersuiker en 1 el limoensap toe, tot er een prachtig glanzend schuim ontstaat. Verdeel het schuim met een grote lepel voorzichtig over de taart en trek de lepel steeds omhoog om kleine pieken te vormen.

* Tip Voor een mooi effect kun je de schuimpieken iets kleuren met een crème brûlée-brander. Wees wel voorzichtig met de brander! Het deeg en de vulling kun je ook prima van tevoren bereiden. Wacht met de eiwitten liever wel tot net voordat je de taart serveert.

Buon appetito!

Ingrediënten

Voor het deeg

Bloem	200g
Suiker	100g
Snufje bakpoeder	1
Koude boter, in blokjes	70g
Ei	1

Voor de vulling en topping

Melk	300ml
Suiker	150g
Puddingpoeder met roomsmak	40g
Boter	80g
Limoensap	150 ml
Limoenrasp (van ca. 4 limoenen)	3 el
Middelgrote eieren	3
Poedersuiker	150g
400 g bakbonen, zoals erwten of bonen, om de bodem blind te bakken.	