

Crostata al Limone

Veelgebruikte woorden en zinnen op de camping

Italiaanse citroentaart is een verleidelijke combinatie van romige vulling en knapperige korst, en is een culinair meesterwerk dat zintuigen betovert en harten veroverd. Bij deze het recept!

Dit heb je nodig

Voor de korst

- 200 gram bloem
- 100 gram boter, koud en in blokjes gesneden
- 50 gram poedersuiker
- 1 ei
- Snufje zout

Voor de vulling

- 4 grote eieren
- 200 gram kristalsuiker
- 150 ml vers geperst citroensap (van Italiaanse citroenen)
- 2 eetlepels citroenrasp (van Italiaanse citroenen)
- 120 ml slagroom
- Poedersuiker, ter garnering

Zo maak je het

Bereid de korst voor

- Meng de bloem, poedersuiker en een snufje zout in een kom.

-
- Voeg de koude blokjes boter toe en wrijf met je vingers tot het mengsel op broodkruimels lijkt.
 - Voeg het ei toe en meng tot het deeg net samenkomt.
 - Wikkel het deeg in plasticfolie en laat het minstens 30 minuten rusten in de koelkast.

Verwarm de oven voor

- Verwarm de oven voor op 180°C.

Bekleed de taartvorm

- Rol het deeg uit op een met bloem bestoven oppervlak tot het ongeveer 3 mm dik is.
- Bekleed een taartvorm van 23 cm diameter met het deeg en snijd het te veel aan deeg af.
- Prik met een vork gaatjes in de bodem van de korst en leg er een vel bakpapier op.
- Vul de korst met bakbonen of droge bonen en bak deze blind gedurende 15 minuten.

Bereid de vulling voor

- Klop de eieren en kristalsuiker samen in een kom tot ze licht en luchtig zijn.
- Voeg het citroensap, citroenrasp en slagroom toe en meng goed.

Bak de citroentaart

- Verwijder de bakbonen en bak het korstje nog 5 minuten zonder gewicht.
- Giet het citroenmengsel in de voorgebakken korst en bak de taart gedurende 25-30 minuten, of tot de vulling stevig is, maar nog steeds een beetje wiebelig in het midden.
- Laat de taart volledig afkoelen in de taartvorm voordat je hem uit de vorm haalt.

Serveren

- Bestrooi de afgekoelde citroentaart met poedersuiker.
- Serveer in puntjes en geniet van deze heerlijke Italiaanse lekkernij!