

Citroentaartjes

Bereidingstijd
> 1h

Moeilijkheidsgraad
Gemiddeld

Ingrediënten

Voor het deeg

150 gram boter
150 gram suiker
1 ei
1 snuifje zout
300 gram bloem (+ extra)

Voor de vulling

250 ml room
2 eieren
3 eiderdooiers
110 gram suiker
125 ml citroensap

Bereidingswijze

1. **Maak eerst het deeg: meng de boter met de suiker. Voeg het ei en het zout toe en meng opnieuw. Voeg ten slotte de bloem toe en kneed opnieuw, tot je een vrij vast deeg hebt. Verpak in plasticfolie en zet een uur in de koelkast. Rol het deeg uit op een met bloem bestoven werkvlak. Steek er 6 rondjes uit.**

2. **Bekleed 6 beboterde minitaartvormpjes met het deeg. Leg er een velletje bakpapier in en vul met bakparels (of gedroogde bonen, rijst …). Zet 20 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven. Verwijder het bakpapier en de bakparels. Zet alle taartvormpjes samen op een stabiele bakplaat.**

3. **Maak de vulling: giet de room in een kom en voeg de eieren, de eierdooiers, de suiker en het citroensap toe. Meng goed. Giet door een zeef in een andere kom. Verdeel de vulling over de taartvormpjes. Zet 30 minuten in een op 140 °C voorverwarmde oven. Laat afkoelen en zet in de koelkast totdat de taartjes volledig zijn opgesteven.**