



Citroentaart



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

voor 1 taart

1 kruimeldeeg (nog niet helemaal gaar, blind gebakken (zie basisrecept))

4 eieren

180 gram suiker

3 eetlepels bloem

100 ml volle room (minstens 35 % vetgehalte)

1 1/2 eetlepels bloedsuiker

Bereidingswijze

- 1.** Rasp de citroen en pers die ook uit. Doe het sap en de rasp in een kom.
- 2.** Roer hier de eieren, de suiker en de bloem door. Klop tot een homogeen mengsel, maar let op dat het niet begint te schuimen.
- 3.** Giet dit mengsel in de taartvorm en zet ± 20 minuten in een op 180°C voorverwarmde oven, totdat de vulling stevig is.
- 4.** Laat helemaal afkoelen.
- 5.** Bestrooi met de bloedsuiker.