

# CITROENTAART

VOOR HET DEEG HEB JE NODIG:

- 350 GRAM BLOEM
- 175 GRAM BOTER IN BLOKJES (KOUDE!)
- 75 GRAM FIJNE KRISTALSUIKER
- 2 EIERDOOIERS
- SNUFJE ZOUT

VOOR DE VULLING HEB JE NODIG:

- 6 EIEREN
- 4 EIERDOOIERS
- 350 GRAM WITTE BASTERDSUIKER
- 3 DECILITER SLAGROOM
- 4 CITROENEN (SAP EN RASP)

VOOR HET SCHUIM HEB JE NODIG:

- 4 EIWITTEN
- 150 GRAM FIJNE KRISTALSUIKER

EN VERDER HEB JE NODIG:

- EEN GROTE VLAAI Vorm MET OPSTAANDE RAND, INGEVET
- EEN STUK BAKPAPIER
- STEUNVULLING (BONEN, SPLITERWTEN OF KERAMISCHE KORRELS)
- MIXER
- PLASTIC FOLIE
- EVENTUEEL EEN DEEGROLLER

VOOR DIT RECEPT IS HET AAN TE RADEN EERST ALLE INGREDIËNTEN KLAAR TE ZETTEN IN PLAATS VAN ALLES TE PAKKEN 'AS YOU GO'.



STAP 1: WRIJF DE BOTER, BLOEM, SUIKER, ZOUT EN 1 THEELEPEL CITROENRASP TUSSEN JE VINGERS TOT EEN KRUISELDEEG. DIT KAN OOK MET EEN MIXER MET EEN SPECIALE KOEKJESHAAK. ROER DAN, EVENTUEEL MET BEHULP VAN EEN MES, DE TWEE EIERDOOIERS ERDOOR. DIT KUN JE DUS OOK MET DE MIXER DOEN, MAAR ALLEEN ALS JE Z'N KOEKJESHAAK HEBT. VORM DAN, MET JE HANDEN, EEN BAL VAN HET DEEG EN LEG DEZE TERUG IN DE BESLAGKOM. DEK DE KOM AF MET PLASTIC FOLIE EN PLAATS HET DEEG IN DE KOELKAST (MINIMAAL EEN HALF UUR).

STAP 2: VERWARM DE OVEN OP 175 GRADEN CELSIUS. BEKLEED DE INGEVETTE BAKVORM MET HET DEEG. JE KUNT DIT OP TWEE MANIEREN DOEN. UITROLLEN MET BEHULP VAN EEN DEEGROLLER OF GELIJKMATIG IN DE VORM DRUKKEN. IK KIES ALTIJD VOOR OPTIE TWEE, MAAR ZORG ER WEL VOOR DAT HET DEEG OOK ECHT GELIJKMATIG IN DE VORM ZIT. SNIJD HET OVERTOLLIGE DEEG WEG.

STAP 3: LEG EEN GROOT STUK BAKPAPIER OP HET DEEG EN VUL DE VORM MET STEUNVULLING. DE VULLING ZORGT ERVOOR DAT DE BODEM ZIJN VORM BEHOUDT TIJDENS HET BAKKEN. BAK DE BODEM IN ONGEVEER TWINTIG MINUTEN ZACHTGEEL. NEEM DE STEUNVULLING EN HET BAKPAPIER ERUIT (PAS OP! HEET!). PLAATS DE VORM TERUG IN DE OVEN VOOR NOG VIJF MINUTEN BAKKEN. LAAT DE BODEM DAN HELEMAAL AFKOELEN.

STAP 4: ZET DE OVEN WEER AAN. NU OP 150 GRADEN CELSIUS. KLOP MET DE MIXER (GARDEHAAK) DE SUIKER, EIEREN EN EIERDOOIERS TOT EEN SAMENHANGEND MENGSEL. NIET VERDER KLOPPEN DAARNA, HET HOEFT NIET TE SCHUIMEN. KLOP ER DAN DE SLAGROOM EN HET CITROENSAP EN -RASP ERDOORHEEN. SCHENK DE VULLING IN DE GEBAKKEN BODEM. BAK DE TAART IN DRIE KWARTIER GAAR (MIDDEN VAN DE OVEN, ZONODIG IETS LANGER). HAAL DE TAART UIT DE OVEN EN LAAT 'M AFKOELEN.

STAP 5: ZET DE OVEN OP DE GRILLSTAND. KLOP DE EIWITTEN STIJF EN VOEG IN DELEN DE SUIKER TOE. KLOP TOT ER EEN DIK, GLANZEND MENGSEL ONTSTAAT. HET HELPT ALS JE MIXER EN DE BESLAGKOM GOED SCHOON ZIJN (VETVRIJ). VERDEEL HET SCHUIM DAN OVER DE TAART. MAAK PIEKJES IN HET SCHUIM MET BEHULP VAN EEN LEPEL OF SPATEL. ZET DE TAART KORT ONDER DE GRILL. BLIJF ERBIJ! DE TAART IS KLAAR ALS HET SCHUIM LICHT GEKLEURD IS.

KIJK OP [VANBRITT.NL](http://VANBRITT.NL) VOOR DE VOLLEDIGE TUTORIAL MET FOTO'S EN EXTRA UITLEG