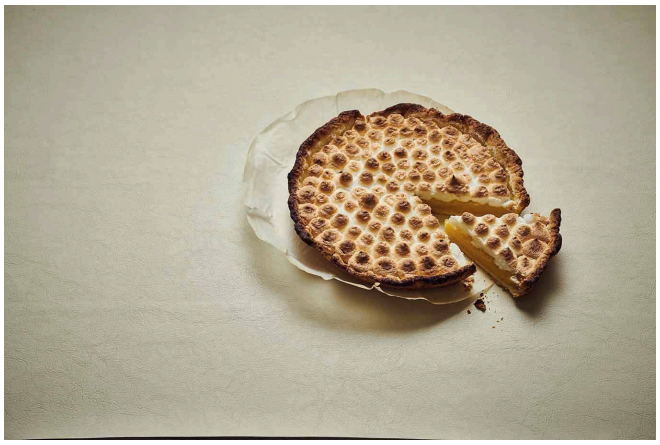
Citroentaart

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	50 Mins
Rusttijd	30 Mins
Gaartijd	40 Mins
Stuks	8
Apparaat	CombairSteamer V2000 vanaf 2021

met meringue

Zandtaartdeeg

200 g bloem

3 el suiker

½ tl zout

¼ tl vanillemerg

100 g boter, koud, in blokjes

60 ml water

bloem voor het uitrollen

boter om in te vetten

Lemon curd

70 g boter

1½ onbehandelde citroen, sap en geraspte schil

1 ei

2 eigeel

150 g suiker

1 el maïszetmeel

Blind bakken

300 g gedroogde peulvruchten

Meringue

2 eiwitten

1 snufje zout

70 g poedersuiker

Zandtaartdeeg

De bloem, de suiker, het zout en de vanille in een kom met elkaar mengen. De boter toevoegen en met de handen tot een kruimelige massa kneden. Water toevoegen en snel tot een deeg mengen.

Het zandtaartdeeg op een met bloem bestuifd werkvlak ca. 5 mm dik rond uitrollen. De bakplaat met boter invetten en met het deeg bekleden. Met een vork meermaals in de deegbodem prikken.

Gedurende 30 minuten koud zetten.

Blind bakken

De gaarruimte met PizzaPlus tot 200 °C voorverwarmen.

De deegbodem met bakpapier bekleden en met de peulvruchten bezwaren.

Op een rooster op het middelste niveau gedurende 30 minuten blind bakken.

De peulvruchten en het bakpapier verwijderen. Het zandtaartdeeg op de bakplaat laten afkoelen.

Lemon curd

De boter in een pan smelten. De overige ingrediënten met elkaar mengen en aan de boter in de pan toevoegen. Al roerend op middelhoog vuur aan de kook brengen. Zodra de massa bindt en romig wordt, de pan van het vuur nemen en kort verder roeren.

Meringue

Het eiwit met het zout stijf kloppen. De suiker in kleine porties toevoegen en verder blijven kloppen tot de massa glanst. Het geklopte eiwit in een spuitzak met gladde tuit doen.

Bakken

De gaarruimte met boven-/onderhitte tot 200 °C voorverwarmen.

De lemon curd over het zandtaartdeeg verdelen en gladstrijken. Kleine toefjes geklopt eiwit erover verdelen.

De taart op een rooster op het middelste niveau gedurende 10 minuten bakken.

De limoentaart laten afkoelen.

Gaarstappen

Ovenruimte tot 200 °C op PizzaPlus (voor)verwarmen

Voorverwarmen afgesloten. Gerecht erin schuiven.

PizzaPlus 200 °C gedurende 30 Mins

Gerecht eruit nemen. Bereiden.

Ovenruimte tot 200 °C op Top/bottom heat (voor)verwarmen

Voorverwarmen afgesloten. Gerecht erin schuiven.

Top/bottom heat 200 °C gedurende 10 Mins

Accessoires

Ronde bakplaat, ø26 cm

Rooster

Aanvullende informatie

Gecreëerd op	26.01.2022