



## Tarte au citron

*Een frisse Franse citroentaart met een knapperige bodem en een romige, zurige lemon curd. Verrassend eenvoudig te maken.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>40'</b>	<b>35'</b>	<b>8</b>	<b>Gebak &amp; dessert</b>

### Ingrediënten

250 g bloem  
125 g koude boter in blokjes  
80 g bloedsuiker  
1 ei  
snuifje zout  
4 eieren voor de vulling  
150 g fijne suiker  
150 ml citroensap (ongeveer 4 citroenen)  
rasp van 2 citroenen

100 ml room

## Bereidingswijze

---

1. Meng bloem, bloedsuiker en zout. Wrijf de koude boter erdoor tot een kruimelig geheel.
2. Voeg het ei toe en kneed snel tot een bal. Laat 30 minuten rusten in de koelkast.
3. Rol het deeg uit en bekleed een taartvorm van 24 cm. Prik in met een vork.
4. Blindbak 15 minuten op 180°C met bakpapier en droge bonen, daarna 5 minuten zonder.
5. Klop de eieren met de suiker los. Voeg citroensap, rasp en room toe en meng goed.
6. Giet de vulling in de voorgebakken bodem en bak nog 20 minuten op 160°C tot de vulling net stevig is.
7. Laat volledig afkoelen en bestrooi eventueel met bloedsuiker voor het serveren.

---

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)