



Boodschappenlijstje

90 gram zachte boter
65 gram fijne suiker
3 vrije uitloop bio-eidooiers
200 gram patent meel

Met dit basis-recept maak je zelf een Franse taartbodem of kleine taartbakjes

Zo maak je Pâte sucrée

Mix boter en suiker romig en mix dan één voor één de eidooiers er door.

Mix het meel kort door het mengsel, het deeg lijkt nu op grote kruimels

Kneed het kort met de hand, het is zo glad.

Rol het deeg in een bal en verpak het in vershoudfolie.

Leg de Pâte sucrée minstens 30 minuten in de ijskast voor gebruik.

Je kunt Pâte sucrée deeg ook goed invriezen

Pâte sucrée en Tarte au citron / Pâte sucrée and Tarte au citron

Boodschappenlijst

1 recept voor pâte sucrée (zoet deeg)

Bereid het pâte sucrée-deeg 's ochtends of een dag van tevoren.

Voor de vulling van citroencrème

300 ml versgeperst citroensap

150 g fijne kristalsuiker (om door het sap te roeren)

3 biologische eieren + 3 eidooiers

50g fijne kristalsuiker (om door de eieren te roeren)

25 g maïszetmeel

een paar druppels vanille-essence

200 ml volle room (slagroom)

70 g boter

Zo maak je een Tarte au Citron

Pak het pâte sucrée uit de ijskast.

Bestrooi de bakmat met bloem en druk het deeg plat.

Rol het deeg uit tot een ronde lap van 26-28- cm Ø.

Leg het deeg in de bakvorm en laat het deeg over de rand hangen..

Snijd de deegrand rondom af en prik met een vork gaatjes in de bodem.

Leg bakpapier op het deeg en vul de vorm met gedroogde bonen.

Bak de pâte sucrée 20 minuten blind en verwijder dan de bonen..

Bak de taart nog 10 minuten langer en laat afkoelen in de vorm.

Terwijl de taartbodem afkoelt maak je de citroenvulling

Pers de citroenen en zeef het sap in een steelpan.

Doe suiker, eieren + dooiers in een ruime kom.

Klop alles goed doorelkaar met een grote garde.

Klop de maizena erdoor totdat het ook goed gemengd is.

Breng het citroensap bijna aan de kook en draai het vuur uit.

Breng de slagroom tegen de kook en draai het vuur uit.

Schenk het warme citroensap bij het eimengsel.

Giet het in een pan en laat het mengsel al roerend indikken.

Roer de room door het mengsel en laat het afkoelen tot kamertemperatuur.

Roer dan de zachte boter door de citroenvulling.

Schenk de citroenvulling voorzichtig in de pâte sucrée taartbodem.

Wij laten de citroenvulling iets opstijven in de ijskast.

Serveer de Tarte au Citron bij de koffie of thee

Pâte sucrée en Tarte au citron / Pâte sucrée and Tarte au citron



Shopping list

90g softened butter
65g caster sugar
3 organic free-range egg yolks
200g all-purpose flour

Use this basic recipe to make a French tart crust or individual tart shells.

How to make Pâte sucrée

Cream together the butter and sugar,.
Then add the egg yolks one by one, mixing well after each addition.
Briefly mix in the flour; the dough will resemble large crumbs.
Knead the dough briefly by hand until smooth.

Form the dough into a ball, push it flat and wrap it well.
Chill the Pâte sucrée in the refrigerator for at least 30 minutes before use.

Pâte sucrée dough can also be frozen successfully!

Pâte sucrée en Tarte au citron / Pâte sucrée and Tarte au citron

Shopping iist

1 recipe pâte sucrée (sweet pastry)

Maak 's ochtends of een dag van tevoren het pâte sucrée deeg.

For the Lemon custard cream filling

300ml freshly squeezed lemon juice

150g caster sugar to mix with the juice)

3 organic eggs + 3 eggs yolks

50g caster sugar (to mix with the eggs)

25g corn starch

a few drops of vanilla essence

200ml double cream

70g butter

How to make Tarte au Citron

Fetch the pâte sucrée (sweet shortcrust pastry) from the refrigerator.

Dust your baking mat with flour and flatten the dough.

Roll the dough out into a round sheet, 26–28 cm in diameter.

Place the dough into the tart tin, allowing the edges to hang over the rim.

Trim off the excess dough around the edge, prick the base with a fork.

Line the dough with parchment paper and fill the baking tin with dried beans. Bake the pâte sucrée "blind" for 20 minutes and then remove the beans.

Bake the tart crust for another 10 minutes, then leave it to cool in the tin.

While the tart crust is cooling, prepare the lemon filling

Juice the lemons and strain the juice into a small saucepan.

Place the sugar, whole eggs, and egg yolks in a large bowl.

Whisk everything together thoroughly using a large wire whisk.

Whisk in the cornstarch until well combined.

Bring the lemon juice to just below a boil, then remove from the heat.

Bring the heavy cream to just below a boil, then remove from the heat.

Pour the warm lemon juice into the egg mixture.

Move the mixture to a saucepan and cook, stirring constantly, until it thickens. Stir the cream into the mixture and allow it to cool to room temperature.

Then, stir the softened butter into the lemon filling.

Carefully pour the lemon filling into the *pâte sucrée* (sweet pastry) crust.

Let the lemon filling set slightly in the refrigerator.

Serve the *Tarte au Citron* with coffee or tea