

Gebakken citroentaart (Christophe Adam)

Ingrédients

- 180g tarwebloem T55
- 50g aardappelzetmeel
- 90g poedersuiker
- 1g vanillepoeder of 1 vanillestokje, geschraapt
- 30g amandelpoeder
- 1g fijn zout
- 95g ongezouten boter
- 50g heel ei (ongeveer 1 ei)
- 200g kristalsuiker (ik heb 175g gebruikt)
- 300g hele eieren (ongeveer 6 eieren)
- 160g citroensap
- 160g dikke room met 35% vet

Préparation

1. Ik heb dit recept gevonden op de site van de Academie van Smaak, een citroentaart maar helemaal niet klassiek.
2. Deze bestaat uit een mengsel dat in de oven wordt gebakken en dat een dikke taart geeft zoals een flan, met een goed romige en citroenachtige textuur en een mooi krokante korst.
3. Ik leg het hieronder uit, ik heb het recept voor de zoete korst niet gevolgd, ik denk dat je deze taart kunt maken met het deeg van jouw keuze zolang je het maar voorbakt.
4. T aardappelzetmeel poedersuiker vanillepoeder of 1 vanillestokje, geschraapt amandelpoeder fijn zout ongezouten boter heel ei (ongeveer 1 ei)Ik heb deze korst niet gemaakt, ik heb een klein restje zoete hazelnootkorst gebruikt (dat heel goed samengaat met citroen) voor deze taart.
5. Ik had niet veel, dus heb ik gewoon een cirkel van deeg gemaakt die ik op de bodem van mijn ring heb gelegd (zoals bij een cheesecake) en die ik ongeveer twintig minuten heb voorgebakken.
6. Ik geef je toch het originele recept en de werkwijze hier:Romig de boter met de poedersuiker en de vanille.
7. Voeg het zout en het amandelpoeder toe.
8. Voeg het ei toe en vervolgens de bloem en het aardappelzetmeel.
9. Bewaar het deeg minstens 30 minuten in de koelkast, rol het dan uit en bekleed een ring van 18 cm in diameter en 4 tot 5 cm hoog.
10. Zet de ring minimaal 20 minuten in de vriezer.
11. Verwarm vervolgens de oven voor op 180°C, leg aluminiumfolie op de bodem van de taartvorm, bedek met rijst (of gedroogde erwten, keramische ballen...) en bak 20 minuten.
12. Verwijder de rijst en de aluminiumfolie, en bak opnieuw op 130°C totdat het deeg droog en mooi goudbruin is.
13. De schil van ele citroenen kristalsuiker (ik heb gebruikt) hele eieren (ongeveer 6 eieren) citroensap dikke room met 35% vetMeng de suiker met de citroenschillen (je kunt dit van tevoren doen, je taart zal er alleen maar meer geur aan krijgen).
14. Voeg de eieren toe, klop goed, en voeg dan het citroensap toe.
15. Neem een beetje van dit mengsel en meng het met de dikke room om het te verdunnen.
16. Giet het vervolgens terug in het hoofd mengsel en roer tot je een homogene crème hebt.
17. Giet in de voorgebakken taartbodem, schuim het oppervlak af om de grote luchtballen te verwijderen.

18. Bak opnieuw op 130°C gedurende 40 tot 45 minuten.
19. Laat volledig afkoelen voordat je het uit de vorm haalt.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com