

Naam recept: Limoentaart

Bijzonder: makkelijk te maken

Aantal personen: 8 tot 12 personen

Bereidingstijd: deeg maken en laten rusten 30 minuten

Bakvorm: springvorm 28 cm (ingevet)

Oven: voorverwarmen op 200°C

Bakken: taartbodem met steunvulling 15 minuten, met limoenvulling 30 minuten

Ingrediënten:

Deeg:

- 150 gram Witte Wieken tarwebloem of speltbloem uit de molenwinkel
- 100 gram gepelde amandelen uit de molenwinkel (deze zelf fijnmalen)
- 125 gram in blokjes gesneden
- 100 gram poedersuiker
- snufje zout
- 1 eierdooier
- bakpapier
- steunvulling van bijvoorbeeld bonen

Vulling:

- 4 eieren
- 75 gram gesmolten boter
- 50 gram poedersuiker
- 3 limoenen
- poedersuiker om de taart mee te bestoien

Bereiding: Mix met de keukenmachine of meng met koele handen de bloem, de gemalen gepelde amandelen, 125 gram boter, 100 gram poedersuiker, het snufje zout en de eierdooier snel tot een samenhangend geheel. Mocht het deeg te droog blijven, voeg dan een heel klein beetje koud water toe tot het deeg één geheel vormt. Verpak het deeg in plasticfolie en laat het een kwartier rusten in de koelkast. Verwarm de oven voor op 200°C.

Rol het deeg uit en verdeel het zachte deeg gelijkmatig over de taartvorm (vergeet het opstaande randje van 2 cm. niet). Leg daar waar straks de taartvulling komt een stuk bakpapier en leg hierop de steunvulling. Bak de taartbodem 15 minuten in het midden van de hete oven.

Boen ondertussen 1 limoen schoon, rasp de schil (niet het wit van de schil want dat maakt de taart bitter) en pers alle limoenen uit. Smelt de boter en laat een beetje afkoelen. Klop de 4 eieren los met de rest van de poedersuiker, de gesmolten boter, het uitgeperste limoensap en de limoenrasp. Haal de taartbodem uit de oven, verwijder de steunvulling en het bakpapier. Schenk het limoenmengsel in de taartbodem en bak de taart in ongeveer 30 minuten gaar. Daarna laten afkoelen. Vlak voor serveren bestrooien met poedersuiker.

Molentip: Dit recept is makkelijk te maken en heel lekker. Mochten er geen limoenen zijn dan kan het recepten ook met (biologische) citroenen gemaakt worden.