

Citroentaart

Ingrediënten

- 2 eieren
- 1 snufje zout
- 235 gram suiker
- 2 zakjes vanillesuiker
- 200 gram meel
- 50 gram maizena + 2 eetlepels
- 125 gram boter
- 2 citroenen

Werkwijze

1. Verwarm de oven voor op stand 6.
2. Meng met een houten lepel 110 gram suiker met zout en 1 ei.
3. Voeg 220 gram meel en 50 gram maizena in een keer toe. Meng alles met de vingers.
4. Voeg van 125 gram boter kleine stukjes toe. Maak een bol van het deeg, rol deze uit met de deegroller en leg deze in een taartvorm met losse bodem.
5. Prik gaatjes in het deeg en zet de vorm 15 minuten in de oven.
6. Meng 125 gram suiker met 2 eetlepels maizena en 1 ei.
7. Voeg 1 glas water toe en citroensap van 1 citroen. Zet dit op het vuur en roer totdat het aan de kook is gebracht. Voeg van het vuur af een klontje boter toe. Giet dit op de taart.

8. Snijd hele dunne plakjes van de overgebleven citroen en kook deze in water met suiker gaar. Leg deze op de taart ter decoratie en zet de taart 15 minuten in de oven. Laat de taart afkoelen. Haal uit de vorm en bestuif met poedersuiker.