

Annabel's Citroentaart met frambozen

Benodigheden:

- ❖ 360 gram boter
- ❖ 110 gram suiker
- ❖ 1 ei
- ❖ 525 gram bloem
- ❖ licht geklutst ei
- ❖ verse frambozen
- ❖ voor de vulling
- ❖ 180 gram citroensap
- ❖ 7 eieren, plus 1 dooier, licht geklutst
- ❖ 300 gram suiker
- ❖ 300 gram slagroom



Bereidingswijze:

Sla voor het zoete kruimeldeeg eerst de boter en suiker luchtig, en klop er vervolgens een ei door. Doe er de bloem bij en roer alles door elkaar. Stort het op en licht met bloem bestoven werkvlak, strooi ook wat bloem op je handen en verdeel het deeg in twee worsten met een diameter van ongeveer 6 cm. Wikkel elk in een stuk vetvrij papier bevwaar er een in de koelkast of vriezer voor een andere keer, laat de andere voor gebruik minstens 30 minuten in de koelkast liggen. Kwast de taartbodem in met een beetje olie of boter. Snijd het deeg in ongeveer 1/2 cm dikke rondjes en leg ze naast elkaar in een vorm van 30 cm en druk ze tegen elkaar zodat ze de bodem en rand bedekken. Zet de vorm 20 minuten in de koelkast. Verhit de oven tot 180 graden. Leg een vel bakpapier in de gekoelde deegbodem, strooi er een laag ongekookte bonen in en laat het deeg zo 15 minuten blind bakken. Verwijder het bakpapier met de bonen, kwast het deeg licht in met eiwit en zet de bodem nog 8 minuten terug in de oven tot het deeg licht goudbruin en droog is. Verlaag de oventemperatuur tot 130 graden. Doe alle ingrediënten voor de fluweelzachte citroenvulling in een pan bij elkaar en warm ze op laag vuur op tot ze lauwwarm zijn, ongeveer 50 graden. Giet de vulling in de gebakken taartbodem. Bak de taart op 130 graden tot hij net gestold is (30-35 minuten). De vulling moet in het midden een beetje lobbijg zijn, maar die stijft tijdens het afkoelen nog op. Laat de taart voor het serveren een uur in de koelkast of op kamertemperatuur staan en garneer hem eventueel met frambozen.

