



Desserten

Overige

Citroentaartjes

Voor 6 personen.

Ingrediënten

Voor de pudding

30 gram ongezouten boter (op kamertemperatuur)
2 eetlepels citroensap
95 gram suiker
1 citroenschil
1 ei
zout

Voor de bodempjes

190 gram zandkoekjes (fijngemalen)
30 gram ongezouten boter
30 gram suiker

Bereidingswijze

Maak eerst de vulling. Meng de citroenschil onder de suiker. Klop de boter zacht met de mixer. Voeg de suiker met de citroenschil toe. Goed mixen en dan het ei er onder mengen. Giet er het citroensap bij, voeg een snuifje zout toe en mix alles zorgvuldig onder elkaar.

Doe het mengsel in een pan en hou het op een laag vuur ongeveer 10 minuten net onder het kookpunt, zodat het indikt. Volledig af laten koelen.

Maak ondertussen de bodempjes. Doe de gemalen koekjes, de rest van de boter en suiker en een snuifje zout in een keukenrobot. Goed mixen. Druk dit deeg stevig in taartvormpjes. Plaats die 8-10 minuten in een voorverwarmde oven van 175°.

Haal het afgekoelde deeg uit de vormpjes en vul de taartjes met de citroenpudding. Eventueel afwerken met een krulletje citroenschil.

Keukenbenodigdheden

Mixer

Keukenrobot

Muffinvormpjes

