



www.digestief.be
info@digestief.be

N
A
G
E
R
E
C
H
T
E
N

LIMONCELLOTAART

Made by Edwin Vinke (2*chef)

<https://www.krommewatgang.nl/>

Ingrediënten:

Taartbodem:

- 250 gr. boter
- 75 gr. Honing
- 375 gr. Bloem
- 1 ei
- 1 vanille stok

Citroencurd:

- 2 eidooiers
- 80 gr. Honing
- 50 gr. Citroensap
- 40 gr. Limoncello
- 100 gr. Boter
- 1 blaadje gelatine

Bereidingswijze:

Taartbodem:

Verwarm de oven tot op 170 graden.

Maak de boter zacht, meng alles met een deeghaak in de keukenmachine met elkaar en laat het deeg ongeveer 1 uur rusten in de koeling.

Bestrooi de tafel met bloem en rol het deeg dun uit met de deegroller, leg het voorzichtig in een taartvorm en duw het nog een beetje in de vorm.

Bedek het met bakpapier en vul de hele taartvorm op met gedroogde bonen of spliterwten om wat gewicht te geven. Bak de bodem af in de oven voor eerst ongeveer 30 min. Verwijder de erwten en het bakpapier en bak de bodem nog even zo'n 15 min na tot ze goudbruin is. Laat ze op kamertemperatuur afkoelen en stort ze voorzichtig uit de mal.

Citroencurd:

Week de gelatine in koud water.

Klop de eieren even los met de honing, voeg het citroensap en de Limoncello toe en verwarm dit even al roerend in een pan tot ze begint in te dikken, bij ongeveer 90 graden. Haal ze van het vuur en voeg er al roerend beetje voor beetje de boter bij. Voeg als laatste de gelatine toe en giet ze in de taartvorm.

Laat de taart opstijven in de koeling.