

Citroentaart recept

 ± 1 uur

 ± 8 uur

 10 personen



Frisse baksels passen perfect bij de zomer. Deze citroentaart is daar een goed voorbeeld van. De taart kun je perfect in de zon nuttigen met een lekker koud drankje ernaast. Of maak er een dessert van, door bij een stukje taart een bolletje (citroen)ijs en vers fruit te serveren. Wil je weten hoe je zelf deze frisse taart kunt maken? Lees dan snel verder voor ons citroentaart recept en ga lekker aan de slag!

Benodigdheden uit onze webshop:

- 250 gram Brand New Cake Taartbodem en Koekjes-mix;
- 50 gram Molen de Hoop Bavaois Citroen;
- 250 gram slagroom;
- 100 gram lemon curd;
- Plasticfolie;
- Patisse Quichevorm (losse bodem) Ø24cm;
- Bakspray;
- Brand New Cake Bakbonen;
- Bakpapier.

Overige benodigdheden:

- 75 gram ongezoeten roomboter, op kamertemperatuur;
- 1 ei, maat M;
- 2 citroenen.



Recept

et maken van de taartbodem:

1. Kneed de Taartbodem-mix met het ei en de roomboter tot een samenhangend deeg.
2. Verpak het deeg in plasticfolie.
3. Laat het deeg 1 uur in de koeling rusten.
4. Verwarm de oven voor op 170 graden (heteluchtoven).
5. Rol het deeg uit tot een dikte van 0,5 centimeter.
6. Spray de bakvorm in met de bakspray.
7. Leg het deeg in de bakvorm en druk het goed tegen de randen van de bakvorm aan.
8. Leg een vel bakpapier in de bakvorm en leg hier de bakbonen bovenop.
9. Bak de taartbodem in 20 minuten gaar.
10. Laat de bodem circa 3 uur afkoelen.

Het maken van de vulling:

1. Klop de slagroom lobbijg.
2. Spatel de bavaroisepoeder door de slagroom heen.
3. Giet de bavarois op de bodem.
4. Laat de citroentaart 4 uur in de koeling opstijven.
5. Verdeel de lemon curd over de bavarois heen.
6. Snijd de citroenen in schijfjes en verdeel deze over de taart.

Dat wordt genieten!

Handige informatie

Hoe kun je de citroentaart het beste bewaren?

Het fijne aan deze taart is dat je 'm heel goed een poosje kunt bewaren. Dat is bijvoorbeeld handig als je het gebak alvast van tevoren wilt maken of als er nog wat van het gebak overblijft. Om de taart zo lang mogelijk lekker te houden, is het belangrijk dat je 'm op de juiste manier bewaart. Je kunt de citroentaart het beste onder een stolp of in een taartdoos in de koeling bewaren. Als je dat doet, trekken er geen andere geurtjes uit de koelkast in de taart en blijft de taart zo'n 2 tot 3 dagen goed.

Bekijk ook eens onze andere recepten met citroen!

Vind je baksels met citroen ook zo lekker en ben je benieuwd naar welke lekkernijen je nog meer met deze





écht alles om te bakken

heerlijke [citroen cheesecake](#) kunt maken, maar ook recepten voor lekkere [citroen macarons](#) en een [frisse citroen kwarktaart](#). Bekijk al onze recepten met citroen hier!

Houd onze blog in de gaten voor nieuwe recepten!

Ben jij net als wij gek op bakken en vind jij het leuk om nieuwe recepten te ontdekken? Bekijk dan eens onze blog, want daarop hebben wij al ruim 1.200 recepten verzameld. Van heerlijke zoete recepten tot aan broodrecepten en zelfs hartige recepten. Wij hebben echt voor ieder wat wils. We publiceren regelmatig nieuwe recepten op onze blog, waardoor het zeker de moeite waard is om er regelmatig eens op te kijken. [Bezoek onze blog hier!](#)

Laat aan ons jouw zelfgemaakte citroentaart zien!

Heb jij met dit recept een citroentaart gemaakt? Dan zijn wij erg benieuwd naar hoe de taart is geworden. Dat kun je aan ons laten zien door een foto van het gebak te delen in jouw Instagram Stories en ons te taggen met [@baktotaal](#). Dan kunnen we jouw bakcreatie trouwens niet alleen zien, maar ook delen op ons eigen account. En dat vinden wij heel erg leuk om te doen!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x BrandNewCake Taartbodem en Koekjes-mix 500g (Art.nr.: BNC00618)
- 1 x Molen de Hoop Bavarois Citroen 100gr (Art.nr.: DH75)
- 2 x Houdbare Slagroom Melkan 35% 200ml (Art.nr.: VG006)
- 1 x ReggeVallei Lemon Curd 110g** (Art.nr.: RGV19)
- 1 x Vershoudfolie 32cm x 20m (Art.nr.: UD5009559)
- 1 x BrandNewCake Bakspray 100ml (Art.nr.: BNC00676)
- 1 x BrandNewCake Bakbonen 500g (Art.nr.: BNC01001)
- 1 x Patisse Quichevorm (losse bodem) Ø24cm (Art.nr.: 03574)

