Lemon curd taartjes recept

± 0.5 uur

10 personen

Deze lemon curd taartjes zijn lekker fris en helemaal niet lastig om te maken. Deze kleine gebakjes zijn onder andere heerlijk om een warme zomerdag met een koel drankje ernaast. Door het kleine formaat zijn de taartjes niet alleen perfecte lekkernijen voor bij de koffie of thee, maar ook nog eens gemakkelijk uit te delen op een verjaardag of ander feestje. Of serveer de taartjes eens als dessert met een bolletje (citroen)ijs ernaast. Je kunt er dus allerlei verschillende kanten mee op. Lees snel verder voor ons lemon curd taartjes recept en ga lekker aan de slag!

Benodigdheden uit onze webshop:

- 50 gram fijne kristalsuiker;
- 20 gram maïzena;
- 200 gram patentbloem;
- 100 gram poedersuiker;
- 2 theelepels vanille extract;
- 250 milliliter slagroom;
- Plasticfolie;
- Silikomart Taartring Exoglass Geperforeerd Ø8x2cm;
- Bakplaat;
- Bakspray.

Overige benodigdheden:

- 4 eieren, maat L;
- Sap en rasp van 3 citroenen;
- 200 gram ongezouten roomboter, koud;

- Steelpannetje.

Recept

1. Doe 3 eieren, de kristalsuiker en de maïzena in een steelpannetje.
2. Zet de pan op een laag vuur en klop de ingrediënten goed door elkaar heen.
3. Snijd 100 gram roomboter in blokjes.
4. Roer de citroensap, citroenrasp en de boter door het eimengsel heen, totdat het dikker wordt.
5. Haal de pan van het vuur af en laat de lemon curd afkoelen.
6. Meng de patentbloem en 50 gram poedersuiker door elkaar heen.
7. Snijd 100 gram roomboter in blokjes.
8. Voeg de boter toe aan het bloemmengsel.
9. Wrijf de ingrediënten met je vingers tot een fijn kruimeldeeg.
10. Kneed 1 ei en 1 theelepel vanille extract door het kruimeldeeg heen, totdat je een mooi deeg hebt.
11. Wikkel het deeg in plasticfolie.
12. Laat het deeg 30 minuten rusten in de koelkast.
13. Verwarm de oven voor op 180 graden (heteluchtoven).
14. Bestuif het werkblad met bloem.
15. Rol het deeg uit op het werkblad uit tot een dikte van 3 millimeter.
16. Snijd cirkels uit het deeg en druk deze in de tartelette vormpjes.
17. Prik met een vork gaatjes in de bodems van de tartelettes.
18. Bak de tartelettes in 10 à 12 minuten goudbruin en gaar.
19. Laat de gebakjes afkoelen.
20. Vul elk gebakje met een eetlepel lemon curd.
21. Klop de slagroom stijf met 50 gram poedersuiker en 1 theelepel vanille extract.
22. Spuit toefjes slagroom op de lemon curd taartjes.

Handige informatie

Tover de lemon curd taartjes om tot ware desserts!

Je kunt deze gebakjes serveren op een verjaardag of een ander feestje, maar deze lekkernijen smaken ook heerlijk als dessert. Zet de gebakjes op een mooi schoteltje en serveer er een bolletje ijs en een toef slagroom bij om er een volwaardig nagerecht van te maken. Wil je het geheel nog lekkerder maken? Drip dan wat lemon curd over het ijs heen. Zodoende heb je vrij eenvoudig een heerlijk dessert voor jouw gasten. Een kind kan de was doen!

BAKTOTAAL

écht alles om te bakken

Bekijk onze andere recepten met lemon curd!

Wij bakken heel graag met lemon curd, omdat het een heerlijke frisse smaak aan lekkernijen geeft. Op onze blog vind je dan ook een aantal andere recepten waarbij we lemon curd hebben gebruikt. Bekijk dit recept voor een lemon curd cake of dit recept voor een lemon curd cheesecake maar eens. Dit recept voor een lemon curd taart is ook echt het proberen waard. Wil je zelf from scratch lemon curd maken? Probeer dan dit recept voor lemon curd. Check al onze recepten met lemon curd hier!

Laat aan ons jouw zelfgemaakte lemon curd taartjes zien!

Heb jij met dit recept lemon curd taartjes gemaakt? Dan zijn wij erg benieuwd naar hoe de gebakjes zijn geworden. Dat kun je aan ons laten zien door een foto van de taartjes te delen in jouw Instagram Stories en ons te taggen met @baktotaal. Dan kunnen we jouw bakcreaties 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

- 2 × Houdbare Slagroom Melkan 35% 200ml (Art.nr.: VG006)
- 1 × Patisse Bakplaat Geperforeerd 40x30cm (Art.nr.: 03640)
- 1 × Kristalsuiker Van Gilse 1kg (Art.nr.: VG001)
- 1 × Dr. Oetker Bourbon Vanille Extract 35ml (Art.nr.: D102062)
- 1 × Silikomart Taartring Exoglass Geperforeerd Ø8x2cm set/6 (Art.nr.: 52243200165)
- 1 × Poedersuiker 250g (Art.nr.: R6062)
- 1 × Vershoudfolie 32cm x 20m (Art.nr.: UD5009559)
- 1 × Molen de Hoop Patentbloem 1kg (Art.nr.: DH10)
- 1 × Koopmans Prof. Maizena 1kg (Art.nr.: K1-50-230251)
- 1 × BrandNewCake Bakspray 100ml (Art.nr.: BNC00676)