Desserts / Frankrijk

Tarte au Citroen

Een boterachtige pâte sablée-schaal gevuld met een zijdezachte, intens zure citroenwrongel, net voldoende uitgehard om schoon te snijden - de taart die schuchtere citroendesserts van het echte werk scheidt.

Tijd 180 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 100 delen Bloem voor alle doeleinden
- ☐ 35 delen poedersuiker (gezeefd)
- ☐ 1 delen Fijn zout
- ☐ 5 delen Citroenschil (fijn geraspt, zelfde citroenen)
- ☐ 70 delen basterdsuiker
- ☐ 60 delen Koude ongezouten boter (in blokjes)
- ☐ 10 delen Groot eigeel
- ☐ 60 delen Vers citroensap (ca. 4 grote citroenen)
- ☐ 80 delen Grote eieren (heel)
- ☐ 50 delen ongezouten boter (koud, in blokjes, voor kwark)

Zo maak je het.

01 Meng de bloem, poedersuiker en zout in een keukenmachine of met de hand. Voeg de koude, in blokjes gesneden boter toe en pulseer tot het mengsel op fijn zand lijkt – geen zichtbare stukjes boter. Voeg de eierdooier en 1-2 theelepels koud water toe en pulseer tot het deeg net aan elkaar plakt. Werk niet te veel. Druk het in een platte schijf, wikkel het in en zet het 30 minuten in de koelkast. Rol uit tot een dikte van 3 mm en bekleed een gecanneleerde taartvorm van 22-24 cm met een verwijderbare bodem. Druk voorzichtig in de groeven, snij de bovenkant netjes af en zet nog eens 20 minuten in de koelkast. Blind bakken op 180 °C (355 °F), bekleed met perkament en gewichten, gedurende 15 minuten. Verwijder vervolgens de gewichten en bak nog eens 10-12 minuten tot de bodem gelijkmatig licht goudbruin is.

02 Klop in een middelgrote kom de eieren, basterdsuiker, citroensap en citroenschil tot de suiker volledig is opgelost en het mengsel glad en gelijkmatig lichtgeel is. Klop niet tot schuim; dit moet net genoeg worden geklopt om te combineren. Zet de kom op een pan met nauwelijks kokend water (au-bain-marie) en zorg ervoor dat de bodem van de kom het water niet raakt.

03 Kook het citroenmengsel au bain-marie, onder voortdurend kloppen met een flexibele spatel of garde, en schraap regelmatig de zijkanten van de kom. Het mengsel zal langzaam dikker worden. Ga door met koken tot het een temperatuur van 82°C (180°F) bereikt op een thermometer, of in de nappe-fase: als je met je vinger over de achterkant van een lepel gaat die bedekt is met wrongel, moet er een zuivere lijn achterblijven. Dit duurt 8–12 minuten. Haal onmiddellijk van het vuur en klop de koude boterblokjes er in twee keer door, wacht tot ze allemaal zijn opgenomen voordat je er meer toevoegt. Het is de boter die de wrongel zijdezacht maakt in plaats van alleen maar dik.

04 Zeef de afgewerkte warme wrongel door een fijne zeef rechtstreeks in de afgekoelde taartbodem. Tik twee keer zachtjes met het blik op het aanrecht om het oppervlak waterpas te maken en eventuele luchtbellen te laten ontsnappen. Zet het in de koelkast en laat het minstens 2 uur onafgedekt afkoelen, of tot de wrongel een plakbare consistentie heeft gekregen. Serveer op kamertemperatuur. Haal 20-30 minuten voor het serveren uit de koelkast, zodat de wrongel iets zachter wordt tot de ideale zijdezachte textuur.

Recept & herkomst ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / tarte-au-citron