Citroentaart met Fruit

Houd jij ook zo van een heerlijke frisse taart? Zet deze Citroentaart met fruit van FunCakes dan maar snel bovenaan je bak *bucket list*! Deze Citroentaart is een plaatje om te zien en daarbij om van te smullen! Een heerlijke slofbodem met daarop een onweerstaanbare frisse laag van citroen bavarois en lemon curd. Loopt het water jou ook al in de mond? Aan de slag dan maar!

Boodschappenlijstje

FunCakes Mix pour Crème Pâtissière 500g

F10150

5,00 €

FunCakes Mix pour Biscuit Tendre & Croquant 500g

F10170

3,59 €

FunCakes Rouleau Rhodoïd 8cmx20m

F83110

7,25 €

Dr. Oetker Poche à Douille Réutilisable 34cm

DRO3501

10,99 €

Patisse Profi Moule à Charnière Ø22cm

P02923

10,05 €

Ingrediënten voor de Citroentaart met fruit

- 500g FunCakes Mix voor Sloffenbodem
- 100g FunCakes Mix voor Banketbakkersroom
- 100g FunCakes Mix voor Bavarois Citroen
- 500ml slagroom
- 370ml water
- 155g zachte ongezouten roomboter
- 1 ei (ca. 50g)
- Lemon curd
- Rode bessen
- Limoen
- Citroen
- Muntblaadjes
- Eetbare witte bloemetjes

Overige benodigdheden voor de Citroentaart met fruit

- FunCakes Magic Roll-Out Powder
- FunCakes Spuitzak
- FunCakes Acetaat Rol 8cm
- Wilton Bakpapier
- Wilton Rolstok 50 cm
- Patisse Profi Springvorm Ø22cm

Stap 1: De basis van de Citroentaart met fruit

Bereid 500g FunCakes Mix voor Sloffenbodem door de mix te mengen met 155g boter (kamertemperatuur) en 1 ei. Kneed het geheel tot een stevig deeg, verpak het in plasticfolie en laat dit een uur opstijven in de koelkast.

Bereid ondertussen 100g van de FunCakes Mix voor Banketbakkersroom door hier 250ml water aan toe te voegen en goed te mengen.

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Pak het deeg na een uur uit de koelkast en rol uit tot ongeveer 1 - 1,5 cm dikte op een met bloem bestoven werkblad. Zet de rand van de springvorm op het deeg en druk een ronde lap uit. De ronde lap laat je in de springvorm en smeer je in met banketbakkersroom, blijf 1 cm van de rand vandaan. Bak de slofbodem in ongeveer 30-35 minuten gaar en laat deze vervolgens afkoelen op een afkoelrek.

Stap 2: Vul de Citroentaart met fruit

Na het afkoelen zet je de rand weer terug om de slofbodem en plak je aan de binnenkant van de rand acetaatfolie met behulp van wat water. Smeer daarna een beetje lemon curd over de slofbodem.

Klop de slagroom lobbig en ga vervolgens aan de slag met het bereiden van de citroen bavarois. Bereid de FunCakes Mix voor Bavarois Citroen door deze aan te maken met 120ml water en spatel vervolgens direct door de lobbige slagroom. Giet het geheel in de springvorm op de slofbodem en zet

daarna minstens 2 uur in de koelkast om op te laten stijven. Bij voorkeur laat je het een nachtje in de koelkast staan.

Stap 3: Decoreer de Citroentaart met fruit

Maak de Citroentaart helemaal af met een laag lemon curd. Hiervoor is het het mooist als je de lemon curd helemaal klontvrij roert en het vervolgens gelijkmatig over de bavaroislaag uitsmeert. Blijf ook hier weer 1 cm bij de rand vandaan. Daarna kan je aan de slag gaan met de finishing touch. Decoreer de Citroentaart naar eigen inzicht met schijfjes limoen, citroen, rode bessen, blaadjes munt en eventueel wat eetbare bloemetjes. Smullen maar!

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes.