



Lemon Raspberry Tarts

Proef de smaak van de zomer met deze citroen frambozen taartjes! Perfect als traktatie op een bruiloft, 21 diner of babyshower. Deze minitaartjes maak je met citroenen en frambozen en hebben een knapperige korst.

Boodschappenlijstje



Wilton Extrait de Vanille Incolore 236
mL

04-0-0069
6,79 €



Patisse Mini Moule à Quiche - Fond
Amovible - 6 cavités 10cm

P3569
23,95 €

Ingrediënten

- 285 g boter (op kamertemperatuur)
- 400 g kristalsuiker
- 250 g bloem
- $\frac{1}{2} + \frac{1}{4}$ tl. zout
- 1 tl. Wilton Imitation Clear Vanilla Extract
- 1 el. maïzena
- 7 eidooiers
- 120 ml citroensap (ongeveer 3 citroenen)
- 1 el. citroenrasp (ongeveer 2 citroenen)
- 1 bakje verse frambozen
- Slagroom
- Bakspray of boter

Benodigdheden

- Patisse Mini Quichevorm - Losse bodem - 6 vaks 10 cm
- Mengkom
- Mixer
- Steelpan met dikke bodem
- Plastic folie

Stap 1: Voorbereiding

Verwarm de oven voor op 175°C. Vet de Patisse Mini Quichevorm in met bakspray of boter.

Stap 2: Bodems maken

Klop in een kom 170 g boter en 200 g kristalsuiker samen met een mixer op middelhoge snelheid totdat het net gemengd is. Voeg 1 eidooier en het vanille-extract toe totdat het goed gemengd is. Zet de mixer op lage snelheid en voeg de bloem en een halve theelepel zout toe en mix dit tot een kruimelig, droog deeg ontstaat.

Stap 3: Bak de bodem

Verdeel het deeg over zes vormpjes en bak ze 20-25 minuten of totdat ze goudbruin zijn. Als ze klaar zijn laat je ze 15 minuten afkoelen in de vorm. Verwijder daarna voorzichtig de bodem en laat het afkoelen op een rooster.

Stap 4: Vulling maken deel 1

Voor de vulling mix je met een mixer ongeveer één minuut 200 g suiker, maïzena en $\frac{1}{4}$ tl. zout totdat er geen klontjes meer zijn. Voeg daarna 115 g boter toe en klop dit op totdat het licht en luchtig is (ongeveer 2 minuten). Voeg ook de eidooiers één voor één toe en maak de randen van de kom schoon met een spatel. Als dat goed gemengd is voeg je het citroensap toe. Maak je geen zorgen; het mengsel kan er wat geschift uitzien, maar dit komt later helemaal goed.

Stap 5: Vulling maken deel 2

Giet het mengsel in een steelpan met dikke bodem en verwarm op middellaag vuur. Blijf hier constant in roeren totdat het dik en kokend is. Zeef het mengsel door een fijne zeef en roer de citroenrasp erdoor.

Stap 6: Taartjes afwerken

Verdeel het mengsel over de afgekoelde taartbodems. Bedek elk taartje aan de bovenkant met plastic folie en zet minimaal 4 uur (het liefst langer) in de koelkast. Garneer vlak voor het serveren met frambozen en slagroom.

Stap 7: Geniet van deze frisse en feestelijke citroen-frambozen taartjes!

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door Wilton.