

Citroentaart met aardbeiensorbet



Ingredienten

Bereiding

Voor 4 personen

200 g bladerdeeg,
15 cl versgeperst citroensap,
150 g fijne suiker,
150 g boter,
2 eieren,
3 eierdooiers,
munt voor de afwerking

Voor de aardbeiensorbet:

500 g aardbeien,
sap van ^{1/2} citroen,
50 g fijne suiker

Verwarm de oven voor op 180°C. Vet een taartvorm in met boter en bestuif met bloem. • Rol het bladerdeeg dun uit op een bebloemd werkvlak. Beprik met een vork en bekleed er de taartvorm mee. Zet 1 uur koel weg. • Giet het citroensap in een pannetje, voeg de suiker en de boter in blokjes toe en breng aan de kook. Haal van het vuur zodra het mengsel aan de kook komt en roer er een voor een de eieren en de eierdooiers door. Zet de pan weer op laag vuur, breng tot tegen het kookpunt en roer tot de citroencrème is ingedikt. Haal opnieuw van het vuur en schep de citroencrème in een kom. Laat afkoelen. • Beleg het deeg met bakpapier en bakbonen of gedroogde bonen. Bak 15 minuten in de oven. Verwijder het bakpapier en de bonen en bak het deeg nog

15 minuten. Haal de taartbodem uit de oven en laat afkoelen. Roer de citroencrème los en verdeel over de taartbodem. Zet minstens 2 uur koel weg. • Maak intussen de aardbeiensorbet. Was de aardbeien en verwijder de kroontjes. Mix de aardbeien fijn met het citroensap. Doe de suiker en 10 cl water in een pannetje. Breng aan de kook en laat 15 minuten zachtjes inkoken tot een lichte siroop. Laat afkoelen en giet

bij de aardbeienpuree. Meng grondig en giet in een ijsmachine. Laat 20 minuten draaien. Schep de aardbeiorsorbet in een doos en zet in de diepvriezer. • Snij de citroentaart vlak voor het serveren in porties en schik op borden. Vorm mooie quenelles van de aardbeiorsorbet en schik op de citroentaart. Werk af met munt en serveer meteen.