



Frisse Citroentaart

Ingrediënten voor de korst:

- 50 gram ongezouten. gemalen
- pistachenootjes
- 100 gram havermout
- 50 gram ongezoutenroomboter
- 50 gram amandelmeel
- 2 eieren
- 1 theelepel bakpoeder
- Rasp van 1 citroen
- Snufje zout

Ingrediënten voor de vulling:

- 6 eieren
- 50 gram zoetstof
- 250 milliliter monchou
- Rasp van 1 citroen
- Sap van 3 citroenen

Bereidingswijze:

1. Verwarm de heteluchtoven voor op 160 graden.
2. Maal de pistachenootjes en de havermout fijn in een hakmolen.
3. Smelt de roomboter in een pannetje of in de magnetron en meng het met amandelmeel, gemalen pistachenootjes, havermout. 2 eieren. bakpoeder. citroenrasp en een snufje zout door elkaar.
4. Vet de bakvorm in, druk het deeg in de vorm en maak een opstaand randje.
5. Klop in een kom 6 eieren, zoetstof en roomkaas kort door elkaar. Klop daarna de citroenrasp en -sap erdoor.
6. Schenk de vloeibare vulling over het deeg en bak de citroentaart in ongeveer 60-75 minuten gaar. De vulling is dan net gestold maar nog wel romig. Test het door op het midden te drukken met een lepel. Als het midden gestold is. maar wel meeveert, is de taart klaar. Controleer dit vanaf 60 minuten en laat verder bakken als het midden nog te zacht is.
7. Als de taart is afgekoeld. voeg je poedersuiker (zoetstof) toe met een zeefje. Tik er met je hand tegenaan zodat je een mooi laagje poedersuiker over de taart strooit.