Citroentaart met boterkoekbodem

Ingrediënten

200 g (gram) Boter (op kamertemperatuur)
1 Pak Koopmans Boterkoek
20 g (gram) Bloem
1 tl. (theelepels) Citroenrasp (Dr. Oetker)
3 Citroen
3 Ei
100 g (gram) Suiker (kristalsuiker)
200 g (gram) Crème fraîche
30 g (gram) Poedersuiker

Keukenspullen

Bakpapier
Springvorm Ø28 cm
Huishoudfolie
Mixer met deeghaken (en gardes)
Citruspers

1. Voorbereiden

Plaats het rooster in het midden van de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 190°C / hetelucht 170°C).

Vet de vorm licht in met boter en leg er een rond stukje bakpapier in, zo kun je straks makkelijk de boterkoek eruit tillen.

2. Boterkoekbodem maken

Roer de **boter (200 g)** zacht en voeg de boterkoekmix (van 1 pak Koopmans Boterkoek) toe.

Kneed het geheel met de deeghaken of met de hand tot een samenhangend deeg.

Pak het boterkoekdeeg in huishoudfolie in en leg het in de koelkast te rusten.

3. Vulling maken

Maak ondertussen de citroenvulling. Klop hiervoor de **eieren (3 stuks)** met de **suiker (100 g)**, **citroenrasp (1 el)**, **citroensap (van 2,5 citroen)** en **bloem (20 g)**. Dit kan gewoon met een handgarde, het hoeft niet luchtig te worden.

4. Citroentaart bakken

Druk vervolgens het boterkoekdeeg dun in de vorm uit en maak een opstaand randje van het deeg.

Roer nog 1 keer de citroenvulling door, en schenk deze dan op de deegbodem. Zet de vorm voorzichtig in de oven.

Bak de citroentaart met boterkoekbodem in 40 minuten goudbruin en gaar en laat de citroentaart buiten de oven helemaal afkoelen.

5. Citroenroom maken

Pers ½ **citroen** uit. Klop de **crème fraîche (200 g)** op met de **poedersuiker (30 g)** en schep er vervolgens het **citroensap** doorheen.

Versier de afgekoelde citroentaart met deze citroenroom en maak het af met wat **citroenrasp**.

Bewaar de citroentaart tot serveren in de koelkast.