Citroentaartjes (Torta al limone)

Ingrediënten

160 g (gram) Bloem
2 Ei
1 Stuk(s) Eidooier
120 g (gram) Suiker (fijne)
100 ml Verse slagroom (onbereid)
2 Stuk(s) Citroen
25 g (gram) Amandelmeel
60 g (gram) Poedersuiker
1 snufje Zout
95 g (gram) Roomboter (op kamertemperatuur)

Keukenspullen

Deegroller
Mini quichevormpjes
Mengkom
Garde
Bakpapier
Bakbonen

1. Vulling maken

Doe **eieren (2 stuks), suiker (120 g), slagroom (100 ml), rasp van 1 citroen en het sap van 2 citroenen** in een kom en mix het tot een samenhangend geheel. Proef eventueel of de vulling te zuur of te zoet is. Voeg naar wens of citroensap of suiker toe.

2. Deeg maken

Kneed het **amandelmeel (25 g),** de **poedersuiker (60 g),** het **zout (1 snufje),** de **roomboter (95 g)** en de **eidooier** goed door elkaar. Kneed vervolgens de bloem erdoorheen **(160 g)** tot er een soepel deeg ontstaat. Leg de deegbal minimaal 4 uur in de koelkast.

3. Taartjes bakken

Verwarm de oven voor **(180°C hetelucht of 200°C elektrisch)**. Rol het deeg uit tot een dikte van 3 mm. Bekleed de vormpjes met het deeg. Neem het bakpapier. Maak een prop van het bakpapier, maak dit vervolgens weer plat en druk het losjes in de vormpjes. Stort de **bakbonen** op de bakpapiertjes. Hiermee ga je 'blind bakken'.

Plaats de taartvorm met het bakpapier en de steunvulling 10 minuten in de oven. Haal vervolgens het bakpapier weg en bak de taartbodem nu in nog eens ca. 5 minuten gaar.

Haal de bakplaat met de vormpjes uit de oven. Vul de vormpjes met de citroenvulling tot ongeveer 3 mm onder de rand. Plaats de vormpjes voorzichtig terug in de oven en bak ze nog 20 minuten af.