



Citroentaart met Mascarpone

Ingrediënten

- 4 st Eieren
- 4 st Eigeel
- 36 cl citroensap
- 4 st biocitroen voor de citroenschil raspen
- 2 TL honing
- 2 snuf zout
- 240 g rietsuiker
- 80 g boter (Sanella)
- 3 EL maizetmeel
- 800 g Mascarpone
- 4 el rietsuiker

MeP

1. Citroenschil, eieren, eigelen, suiker, honing en zout tot een creme met elkaar mengen
2. Voeg de boter op kamertemperatuur eraan toe en klop door
3. Voeg de citroensap eraan toe
4. Voeg de mascarpone en het zetmeel toe
En roer gewoon door zodat het creme blijft
5. Doe een blaadje bakpapier op een bakblik
Of vet een ijzeren form met boter in
6. Vul de vulling erop af en bak in de oven bij 190 °C in 20 min af
7. Verwijder uit de form en
8. Strooi suiker erover heen en flam het af
9. Decoreer met dit en dat