

Citroentaart met yoghurtijs

Datum: 17-04-2024
Type gerecht: Nagerecht
Samengesteld door: Dave Buskes
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Citroentaart:
- 200 g koekjes (bijv. digestive)
- 100 g boter (gesmolten)
- 150 ml citroensap
- 2 handjes citroenrasp
- 4 eieren
- 150 g Suiker
- 2 theel. maïzena
- 200 ml slagroom
- poedersuiker (optioneel, voor decoratie)

Yoghurtijs:
- 500 ml slagroom
- 400 ml gecondenseerd melk
- 800 ml Griekse yoghurt
- 8 bevroren glaasjes

Bereidingswijze:

Citroentaart:

Verwarm de oven voor op 180 graden Celsius. Vet een taartvorm in met boter en bekleed de bodem met bakpapier.

Verkruimel de koekjes in een keukenmachine of doe ze in een plastic zak en plet ze met een deegroller. Meng de verkruimelde koekjes met de gesmolten boter. Druk het mengsel stevig op de bodem van de taartvorm om een gelijkmatige korst te vormen.

Klop de eieren en suiker samen in een kom tot het mengsel licht en luchtig is. Voeg het citroensap, de citroenrasp, maïzena en slagroom toe. Meng goed tot een glad mengsel. Giet dit mengsel over de korst in de taartvorm.

Bak de citroentaart in de voorverwarmde oven gedurende 30-35 minuten, of tot de vulling stevig is en goudbruin aan de randen.

Laat de citroentaart volledig afkoelen in de taartvorm. Als je wilt, kun je de taart voor het serveren bestrooien met poedersuiker voor een extra decoratief tintje.

Yoghurtijs:
Zet de 8 glaasjes alvast in de vriezer.

Zorg dat de slagroom goed stijf is. Spatel de yoghurt en de gecondenseerde melk door de slagroom. Schep dit in de glaasjes en zet deze zo snel mogelijk in de vriezer.

Serveren:
Snijd de citroentaart in plakjes en serveer dit samen met het glaasje yoghurtijs.