



Ristorante-Albergo "Al Vecchio Convento "
47010 Via Roma 7
Portico di Romagna (Fc)

Recepten van Gianni, chef-kok in Portico

Citroentaart

Ingrediënten:

Deeg:

300 g bloem
150 g suiker
2 eieren (1 heel ei, 1 eierdooier)
100 g boter
8 g bakpoeder

Citroenroom:

2 eieren
6 eetlepels suiker
2 citroenen (geraspte schil en sap)
2 stukken boter (ter grootte van een walnoot)



Bereiding:

Citroenroom

Meng de eieren met de boter en suiker, de geraspte citroenschil en het uitgeperste citroensap.

Kook het mengsel au bain marie, roer tot de room dik is.

Deeg

Meng de eieren met de boter en voeg de suiker, bloem en bakpoeder toe.

Maak een platte schijf van de helft van het deeg en leg het in een bakvorm. Doe de room in de vorm en bedek het geheel met een platte schijf van de andere helft van het deeg.

Bak de taart in de oven op 170 graden gedurende 30 minuten.

Na het bakken de taart met poedersuiker bestrooien.