



Cranberry Citroentaart

- Ingrediënten** : voor 12 stuks:
- Voor het biscuit:
3 eieren
100 g suiker
1 pakje vanillesuiker
120 g bloem
1 TL bakpoeder
- Voor de citroenslagroom : 20 g boter (gesmolten)
10 gelatineblaadjes
3 citroenen
100 g suiker
500 ml slagroom
100 g gedroogde cranberries
en
1 pakje rode gelei
250 ml cranberrysap
30 g gedroogde cranberries



- Bereiding** :
1. Eieren met de suiker en vanillesuiker 3 minuten met een garde opkloppen. Bloem met bakpoeder mengen en daar overheen zeven en goed doorroeren. Dan de boter er doorheen roeren. Bodem van een bakvorm (26 cm doorsnee) met bakpapier bedekken en met het deeg vullen. Oven tot 180 graden voorverwarmen (gasstand 2-3, hetelucht 160 graden). In ca. 20 minuten bakken en laten afkoelen.
 2. Gelatine 5 minuten in koud water laten weken. Citroenschil raspen en de citroenen uitpersen. Citroensap (ca. 150 ml) met de suiker 3 minuten laten koken. De gelatine erin oplossen. Slagroom kloppen. De citroensiroop langzaam bij de slagroom voegen en daarna even in de koelkast zetten.
 3. Cranberries grof hakken en samen met de citroenschil door de slagroom roeren. Taartbodem uit de vorm nemen en op een schaal leggen. Voorzie de taart van een springvorm en smeer dik in met de citroenslagroom. 3-4 uur in de koelkast zetten.
 4. Gelei met cranberrysap volgens de aanwijzing op het pak bereiden. Even laten afkoelen. Cranberries op de citroenslagroom strooien en dan de gelei daarop uitsmeren. Taart voor het serveren 30 minuten in de koelkast zetten.

Bereidingstijd : ca. 40 minuten + koeltijd

Voedingswaarde per taartpunt: Energie: 313 kcal / 1312 kJ
Eiwit: 4,7 g
Vet: 15,8 g
Koolhydraten: 39 gram

In dit recept zijn ingrediënten verwerkt van: - Ocean Spray



Bron: Cranberry Marketing Committee