



Ambiente®

## Limoncello citroentaart

### Ingrediënten bodem:

- Vlaai bakvorm +/- 26 cm rond
- 250 gr bloem, plus wat extra om te bestuiven
- 50 gr poedersuiker, plus wat extra om te bestuiven
- 75 ml olijfolie (extra virgine)
- 75 ml Italiaanse Limoncello
- ½ theelepel vanillepasta

### Ingrediënten vulling:

- 5 grote citroenen
- 500 gr ricotta kaas
- 150 gr fijne suiker
- 2 grote eieren
- Opt: ½ theelepel kardemom (kruidige smaak)

### Bereidingswijze:

Doe de deeg met de poedersuiker en een flinke snuf zeezout in een grote kom, maak een kuiltje in het midden en doe daarin de olie, Limoncello en vanillepasta. Klop alles langzaam met een vork door elkaar tot het deeg een bal vormt. Stort het op een met bloem bestoven werkvlak, kneed het een paar minuten door, wikkel het in plasticfolie en leg het 30 minuten in de koelkast.

Rol het deeg op een met bloem bestoven werkvlak uit tot een dikte van ongeveer 3 mm. Wikkel het losjes om je deegroller, rol het over een vlaavorm van 26 cm uit en druk het voorzichtig tegen de rand. Snijd de randjes bij. Prik met een vork gaatjes in de bodem, dek af met plasticfolie en zet de deegbodem anderhalf uur in de vriezer.

Verwarm de oven voor op 180 °C. Bak de deegbodem direct vanuit de vriezer 25 minuten tot hij licht goudbruin is. Rasp in-tussen de schil van 1 citroen, pers de citroenen uit totdat je 150 ml sap hebt en klop het sap en de rest van de ingrediënten voor de vulling met de hand of in een keukenmachine luchtig op. Giet het mengsel in de deegbodem en bak de taart 30 minuten



Bron: boek 'Jamie kookt Italië' van Jamie Oliver

in de oven. Bestrooi hem 5 minuten voor het einde van de bak-tijd met poedersuiker en de geraspte citroenschil. Laat de taart op een rooster afkoelen – Let op: hij is nog een beetje lobbijg, maar stijft tijdens het afkoelen verder op. Stuif er nog wat extra poedersuiker over, snijd hem in punten en leg elke punt op een Limoni servetje.

*Tip: Schenk een borrelglaasje Limoncello erbij en dek de tafel met bijpassende tafelloper en gezellige kaarsen!*



www.ambiente.eu