



H Dessert

TORTE CROSTATATA DI LIMONE

met gebrand eiwit en citrusfruit

TORTE CROSTATA DI LIMONE

met gebrand eiwit en citrusfruit



Benodigdheden

(Dessert voor 4 personen)

Citroentaart:

1/2 Chaupain lemon taart
à 850 gram

Eiwitschuim:

285 gr Danæg eiwit
125 gr poedersuiker
465 gr automaatsuiker
125 ml water

Gedroogde citroen:

25 gr citroen
10 gr suiker
10 ml water

Citroenzestes:

1 st citroen
4 ml limoncello citroenlikeur
6 ml water

Sponscake:

40 gr Van Wijck bruine amandelen
20 gr tarwe-/patentbloem
40 gr automaatsuiker
70 gr Danæg eiwit
25 gr Danæg eigeel
1 gr zout

Benodigdheden:

combi-stoomoven, mixer,
keukenmachine, sifon en
gasbrander

Mise en place

Ontdooi de taart.

Meng voor de suikerstroop 1 deel water en 1 deel suiker en verhit dit tot 125°C.

Snij de citroen in flinterdunne plakjes, haal deze door het suikerwater en leg ze op bakpapier.

Laat ze ongeveer 8 uur drogen in de oven op 70°C.

Klop het eiwit op, zeef de poedersuiker en meng dit voorzichtig met het eiwit tot er pieken ontstaan. Voeg dan langzaam in een dun straaltje de suikerstroop toe.

Meng water met de limoncello en breng dit aan de kook. Maak zestes van de citroenschil en kook deze hierin gaar.

Draai de amandelen fijn in een keukenmachine. Voeg vervolgens alle overige ingrediënten toe en draai het tot een vloeibare massa. Passeer het mengsel door een fijne bolzeef en vul een sifon met 2 gaspatronen tot 2/3.

Vul een kartonnen bekertje, waar onderin een kruis is geprikt tot 1/3 en zet dit 45 seconden in de magnetron. Laat deze sponscake in de koelkast afkoelen.

Handelingsvolgorde/bordopmaak

Bestrijk de taart met het eiwitschuim en brandt dit met een gasbrander bruin. Steek hier de gedroogde citroen in en strooi de citroenzestes over de taart. Snij de taart met een (warm, nat) mes in punten en dresseer een punt op een bordje. Strooi tot slot wat sponscake naast de punt.

Drankadvies?

Onze Hocras specialisten
adviseren u graag voor
een passende drank.



Hocras B.V. (035) 69 79 777

Franse Kampweg 38, 1406 NW Bussum • info@hocras.nl • www.hocras.nl

Smakelijk voordeel 06 - 2017, gerecht 25874, peildatum 02-03-2017.
Onder voorbehoud van wijzigingen/fouten.