



# citroentaartjes



**Bereidingstijd**

> 1h



**Moeilijkheidsgraad**

Gemiddeld



## Ingrediënten

2 pakken zanddeeg  
375 ml melk  
160 ml citroensap  
220 gram suiker  
50 gram maïszetmeel  
80 gram boter  
6 eiderdooiers

## Bereidingswijze

- 1.** Snij het zanddeeg in 6 cirkels die groot genoeg zijn voor 6 mini-taartvormpjes.
- 2.** Beboter deze eerst en druk het deeg hier in dan in. Snij de randen mooi bij. Bedek met een vel bakpapier en schep er bakbonen in.
- 3.** Laat 15 minuten bakken in een op 180 °C voorverwarmde oven. Verwijder het bakpapier en de bakbonen en laat nog 10 minuten verder bakken. Laat volledig afkoelen.
- 4.** Giet 250 ml melk in een steelpan en voeg de suiker toe. Breng aan de kook en roer tot de suiker is opgelost.
- 5.** Meng het maïszetmeel met de rest van de melk en voeg toe aan de pan. Roer goed. Voeg dan de boter toe en roer tot ze is gesmolten.
- 6.** Voeg dan het citroensap en de eiderdooiers. Blijf goed roeren tot het mengsel mooi gebonden is, maar het mag niet meer koken.
- 7.** Giet de vulling dan in de taartvormpjes laat ze volledig opstijven in de koelkast.
- 8.** Werk eventueel af met een dun plakje citroen.