



Lemon curd taartjes

Lemon curd is heerlijk zoet en een beetje zuur, super lekker om als ingrediënt in een taartje te gebruiken! Maak zelf in een handomdraai lemon curd taartjes met het recept van Deleukstetaartenshop.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Crème Pâtissière
500 g

F10150
6,25 €



FunCakes Mix pour Crème Enchantée
450 g

F10130
7,35 €



FunCakes Poches à douille 30 cm
pk/10

F85100
3,15 €

Overige benodigdheden voor 10 taartjes:

- 10 plakken bladerdeeg
- 250 + 50 ml water
- 50 ml melk
- Pot lemon curd
- 2 limoenen

Verwarm de oven voor op 225°C (heteluchtoven 200°C). Ontdooi de plakken bladerdeeg. Vet 10 quichevormen in met bakspray en leg hier een plakje bladerdeeg in. Snijd het overtollige deeg weg van de randjes. Maak 100 gram FunCakes mix voor Banketbakkersroom aan met 250 ml water. Klop de room ca. 5 minuten op tot een gladde massa. Doe een klein laagje room in het bladerdeegbakje. Bak de taartjes in ongeveer 15-20 minuten gaar en laat afkoelen. Doe op elk taartje een flinke dot lemon curd. Mix 75 gram FunCakes Enchanted Cream met 50 ml melk en 50 ml water voor 3 minuten op hoge snelheid. Doe dit in een spuitzak met spuitmond 1M en spuit mooie toefjes op de taartjes. Rasp van 1 limoen de schil. Snijd de andere limoen in dunne plakjes en snijd deze plakjes in kwarten. Decoreer de taartjes met wat limoenrasp en een partje limoen.