

## Mini Pesto et Citron

**Image**



# Mini Pesto et Citron

Een verrukkelijke en verrasende smaak combinatie is wat je in deze tartelette tegenkomt! Pesto, sinaasappel en lemon curd. Een ware smaakexplosie!

180°C

15 min

## Ingrediënten

### **Croûte:**

550 gram Damco compleet croûtepoeder

165 gram Boter

70 gram Water, koud

15 gram Cedro citroenrasp ZKZC

### **Pesto:**

400 gram Basilicum

400 gram Parmezaanse kaas

400 gram Pijnboompitten

20 tenen Knoflook

20 gram Zout

1.000 gram Olijfolie

### **Lemon curd room:**

1.000 gram Damco top R

1.500 gram Water

500 gram Frucaps lemon curd

### **Sinaasappel marmelade:**

2.400 gram Sinaasappelsap

300 gram Limoensap

800 gram Suiker  
400 gram Orangeade 4x4  
36 gram Pectine NH Nappage, Vipam

### **Basilicum sponge:**

400 gram Eiwit  
100 gram Amandelmeel  
100 gram Suiker  
30 gram Bloem  
15 gram Basilicumblaadjes

## **Instructies** [Afdrukken](#) [Download PDF](#)

### **Werkwijze croûte:**

1. Meng de ingrediënten in de kruim en koel 24 uur.
2. Draai het de dag erna verder af en rol uit op 2mm.
3. Bekleed hiermee de ingevette, geperforeerde ringen van ca. 6 cm ø.
4. Bak de tartelettes blind af.

### **Werkwijze pesto:**

1. Pureer alles samen tot een gladde pesto.

### **Werkwijze lemon curd room:**

1. **Damco Top R** met water mengen en vervolgens 3 minuten opkloppen in de hoogste versnelling.
2. Daarna mengen met de **Frucaps lemon curd**.

### **Werkwijze sinaasappel marmelade:**

1. Meng Pectine NH met de suiker.
2. Meng vervolgens de sinaasappel- en limoensap
3. Voeg vervolgens de **Orangeade 4x4** toe en breng aan de kook.
4. Giet de helft in siliconenmatjes en vries in.

### **Werkwijze basilicum sponge:**

1. Laat de basilicumblaadjes schrikken in kokend water.
2. Draai de blaadjes glad met de suiker en de bloem in een keukenmachine.
3. Voeg de overige ingrediënten toe en haal door een zeef.
4. Vul de sifon, belucht met 2 patronen en zet 1 nacht in de koelkast.
5. Kerf kartonnen bekertjes in aan de onderkant, spuit de bekertjes voor de helft vol met het basilicummengsel
6. Bak in de magnetron in 45 seconden (3000 watt) gaar.

### **Opbouw:**

1. Smeer een dunne laag pesto in de tartelette.
2. Spuit de helft van de tartelette vol met de sinaasappel marmelade.
3. Vul verder tot de rand af met de lemon curd room.
4. Leg de sinaasappelmarmelade uit de siliconenmat in het midden en spuit de lemon curd room rondom, gebruik hiervoor een spinner.
5. Werk af met pesto, de basilicum sponge en met chocolade decoratie naar eigen inzicht.

### **Image**



**Image**





**Image**

