

## Pesto et Citron

**Image**



**Pesto et Citron**

Een heerlijke, frisse tartelette met verrassende smaken! Pesto, sinaasappel en lemon curd.

180°C

15-25 min

9 stuks

## **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 2,5mm.
3. Bekleed hiermee de ingevette, geperforeerde ringen van ca. 16cm ø.
4. Gebruik banen van 2cm hoogte voor de zijkant van de ringen.
5. 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 met 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 een 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 ze in de magnetron in 45 seconden (3000 watt) gaar.

### **Opbouw:**

1. Smeer een dunne laag pesto in de tartelettes.
2. Spuit de helft van de tartelettes vol met de sinaasappel marmelade (ca. 200 gram).
3. Vul verder tot de rand af met de lemon curd room (ca. 250 gram).
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**

Pesto et Citron  
Image not found. Image type unknown

## **Image**



**Image**

