

Lemon-mascarpone taartje

Image



Lemon-mascarpone taartje

Een heerlijke citroen-maanzaad cake met lemoncurd vulling, mascarponeroom en meringue!

ca. 180°C

ca. 35 min

7 stuks

Ingrediënten

Citroencake:

850 gram Damco citroen-mascarpone cake
15 gram Maanzaad
510 gram Zonnebloemolie
425 gram Heel ei
45 gram Water

Lemoncurd vulling:

600 gram Frucaps lemon curd
2 stuks Gelatineblaadjes

Mascarponeroom:

150 gram Slagroom, ongezoet lobbij geklopt
300 gram Mascarpone

Meringue:

160 gram Eiwit
250 gram Kristalsuiker, fijn
70 gram Water

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

Werkwijze citroencake:

1. Meng alle grondstoffen 1 minuut in de laagste versnelling en 3 minuten in middelste versnelling met een vlindergard.
2. Spuit het beslag in een plaat van 60x20 cm met een hoge rand.

Werkwijze lemoncurd vulling:

1. Verwarm **Frucaps lemon curd** tot 45°C en laat de gelatineblaadjes een ruime tijd in koud water wellen.
2. Los de gewelde gelatineblaadjes op in de warme **Frucaps lemon curd** en laat deze afkoelen.

Werkwijze mascarponeroom:

1. Draai de mascarpone even los met de vlinder.
2. Voeg vervolgens de opgeklopte slagroom bij de mascarpone tot een homogene massa.

Werkwijze meringue:

1. Kook het water en de suiker tot 121°C en klop het eiwit op met de garde.
2. Zodra de eiwitten goed luchtig zijn opgeslagen, de hete suikermassa rustig toevoegen.
3. Als alle suikerstroop erbij zit, de massa koud draaien tot een taai schuim.

Opbouw:

1. Snij de cake 1 maal door.
2. Spuit aan de buitenkant een baan mascarponeroom en vervolgens een baan lemoncurd vulling.
3. Spuit zo om en om banen en plaats dan de bovenkant weer op de vulling.
4. Laat de cake met vulling even aanvriezen en snij er dan taartjes van 7 cm breed van.
5. Werk de taartjes af met de meringue; spuit met een kartelspuit een dopje en trek er punten aan.
6. Decoreer met wat **Lemon zest 2mm** en wat citroenschijfjes.

Image

