

Limoen-frambozentaart

Ingrediënten:

- 1 rol kruimeldeeg
- 300 gr frambozen
- poedersuiker

Voor de vulling:

- 1 1/4 dl limoensap
- 4 dl room
- 1 dl kokosmelk
- 1/2 kop basterdsuiker
- 4 eieren, licht geklopt

Bereiding:

- Rol het deeg uit en legt het in de taartvorm. Zet het 30 min in de koelkast. Bekleed de deegbodem met bakpapier en vul met rijst of bonen. Verwarm de oven op 180 °C. Bak de deegbodem hierin 5 minuten, verwijder de rijst of bonen en papier en bak nog 5 minuten.
- Meng voor de vulling limoensap met room, kokosmelk, suiker en eieren. Giet de vulling in de deegbodem en bak de taart 25 minuten tot de vulling net stijf is. Laat de taart in de koelkast koud worden en leg de frambozen erop. Strooi een beetje poedersuiker over de frambozen