

Kokos Limoentaart

Boodschappen:

Voor bakblik rond 28cm

125 g boter
110 g fijne kristal suiker
1 ei
1 tl vanille-aroma
225 g bloem + extra voor handen
½ tl bakpoeder

Vulling:

4 eieren
50 g bloem gezeefd
220 g fijne kristalsuiker
60 g geraspte kokos
375 ml slagroom
160 ml kokosmelk
rasp en sap van 2 grote limoenen
poedersuiker om te bestuiven

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 180 graden, vet een bakblik 28cm rond licht in (rechthoekig bakblik van 20x30cm kan ook) en bekleed het met bakpapier, zorg ervoor dat de randen 5cm hoog zijn.

Klop voor het deeg de boter en suiker tot een romig mengsel.

Klop het ei en vanillearoma erdoor.

Meng nu de bloem, het bakpoeder met een snuf zout erdoor, zodat je een kleverig deeg krijgt.

Bestuif je handen met bloem en druk het deeg gelijkmatig in het bakblik.

Bak de bodem 15 minuten in de oven.

Klop voor de vulling de eieren en suiker in een kom zolang totdat het mengsel lichtgeel en als een dik breed lint van de gardes loopt.

Schep de kokos, bloem, slagroom, kokosmelk en het limoenrasp en sap erdoor.

Schenk de vulling over de deegbodem uit.

Bak de taart 35-40 minuten tot deze mooi kleurt.

Neem uit de oven en laat volledig afkoelen in de bakvorm.

Snijd de taart vervolgens in 16 gelijke brede repen of punten.

Bestuif vlak voor het opdienen de taart ruim met poedersuiker.

½ taart bakblik 20cm doorsnee

63g boter
55g suiker
½ ei
½ tl vanille aroma
113g bloem
1/4 tl bakpoeder

Vulling ½ taartje

2 eieren
25g bloem gezeefd
110g suiker
30g geraspte kokos
188 ml slagroom
80g kokosmelk
rasp en sap van een grote limoen

