



Gin & Tonic taart

Tarta de G&T

Voor 8 personen

Vulling

4 eieren, 165 gr suiker, 1 el citroenschil, 185 ml citroensap, 150 ml slagroom,
60 ml gin

Deeg

200 gr bloem, gezeefd, 35 gr poedersuiker, gezeefd, 75 gr gekoelde boter, fijn
gehakt, 2 tl citroensap, 1 eidooier, 60 ml gekoelde gin

G&T siroop

150 gr suiker, 250 ml tonic, 2 citroenen , sap, uitgeperst en de schil in fijne
reepjes, 60 ml gin

1 taartvorm van 32 cm of 4 taartvormpjes van 10 cm

Bereiding

Doe het deeg de bloem met poedersuiker, boter, en citroenrasp in een
keukenmachine en laat draaien tot het mengsel fijn is en op broodkruim lijkt.
Voeg de eidooier en de tonic toe en meng tot er een zachte deegbal ontstaat.
Leg het deeg in plasticfolie 30 min. In de ijskast. Verwarm de oven voor op
180 graden. Rol het deeg uit tot een 5 mm lap en bekleed de vorm/vormpjes
er mee. Bek de bodem(s) blind in 5 minuten goudbruin. Laat afkoelen. Klop
voor de vulling de eieren in de mengkom met de kristalsuiker, citroenrasp en
–sap, room en gin door elkaar. Giet de vulling in de vorm/vormpjes en bak de
taart 20-25 minuten tot de vulling stevig is.

Zet intussen voor de siroop een steelpan met suiker, tonic en citroensap op
laag vuur tot de suiker is opgelost. Voeg de gin toe en laat de siroop in 5-10
minuten iets inkoken. Blancheer de citroenschil in 2 minuten in kokend water,
giet af en roer de reepjes door de siroop. Laat nog 5 minuutjes zachtjes
koken, laat afkoelen

Snijd de taart in stukken of haal de taartjes uit de vormpjes . Besprenkel met
het siroop of serveer apart.

