**Citroentaart met zomerfruit van Gordon Ramsay**

Nodig:

5 citroenen zonder was

6 eieren

250 gram basterdsuiker

200 ml slagroom

poedersuiker, voor het bestrooien en decoreren

375 gram Short crust pastry

*Voor het zomerfruit*

4 el poedersuiker

300 gram aardbeien, gehalveerd of in vieren gedeeld

350 gram frambozen

150 gram bosbessen

1 theelepel sherryazijn

handvol munt, bladeren, fijn versnipperd

Bereiding:

Rasp de schil van 3 citroenen fijn in een kom. Halveer alle citroenen en gebruik vervolgens een vork om al het sap en de pulp met de schil in de kom te persen - maak je geen zorgen over de zaden. Breek de eieren in een aparte kom en klop de basterdsuiker er volledig doorheen. Klop de room en het citroensapmengsel erdoor en zet apart. Plaats een springvorm van 23 cm of pievorm op een bakplaat bekleed met vetvrij papier. Op een oppervlak bestrooid met poedersuiker, rol het deeg uit tot een dikte van een euro munt. Til op een deegroller en drapeer dan over de taartring of vlaaivorm, laat het teveel over de rand hangen. Druk het deeg voorzichtig in de zijkanten met een kleine bal deeg. Zet 20 minuten in de koelkast of vriezer zodat het deeg kan afkoelen. Terwijl het deeg aan het koelen is, de oven verwarmen tot 200 graden of 180 graden blaasstand. Prik de onderkant van de vorm in, bekleed met bakpapier en bak de bonen en bak 15 minuten. Verwijder het papier en de bonen en bak de vorm 5-10 minuten langer tot hij bruin en knapperig is. Verlaag oven tot 150 graden of 130 graden blaasstand. Gebruik een lepel om de citroenvla door een zeef in een kom te duwen en druk op de pulp om zoveel mogelijk sap te extraheren. Schep de bubbels van het oppervlak van de custard en giet de custard in een kan. Trek de taart een beetje uit de oven en giet de custard erbij zodat hij naar boven komt. Misschien heb je nog wat over. Duw de taart er weer in en bak 35-40 minuten tot de bovenkant een lichte korst vormt en de custard net is gestold. Laat afkoelen en laat afkoelen. Maak het zomerfruit terwijl de taart afkoelt. Plaats een grote koekenpan met antiaanbaklaag op middelhoog vuur en strooi de poedersuiker over de bodem. Verwarm tot de suiker oplost en karamelliseert. Gooi de bessen erin, meng met de suiker en spetter er de sherryazijn in. Bubbel een minuut totdat alles net begint te verzachten, kantel dan op een bord en laat iets afkoelen. Gebruik een gekarteld mes om het deeg weg te snijden en maak een nette rand. Bestrooi de taart licht met poedersuiker en gebruik vervolgens een brander om de bovenkant te karamelliseren. Laat de bovenkant opstijven en herhaal het proces zodat je een extra dikke laag karamel krijgt. Roer de munt door de bessen. Serveer de taart in plakjes met wat zomerfruit erbij.