Luchtige citroentaart met frisse limoenroom en bokkenpootjes

Ingrediënten

1 Pak Dr. Oetker Wolken Citroen
450 ml Verse slagroom (onbereid)
3 Stuk(s) Ei
1 Zakje(s) Dr. Oetker Suiker met Vanillesmaak
2 Stuk(s) Limoen
250 g Griekse yoghurt
200 g Bokkenpootje
1 el (eetlepels) Cacaopoeder

Keukenspullen

Bakpapier
Papier
Springvorm Ø24 cm
Mixer met gardes
Zeefje
Dr. Oetker Bakspray
Rasp

1. Voorbereiden

Plaats het rooster onderin de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 160°C / hetelucht 140°C).

Leg bakpapier op de springvormbodem, plaats de rand hierop en sluit de springvorm. Vet de randen in met bakspray.

2. Citroentaart bakken

Doe de **citroencakemix (van 1 pak Dr. Oetker Wolken Citroen**), de **eieren (3 stuks)** en de **slagroom (200 ml)** in een mengkom en mix het geheel met een mixer op de laagste stand goed door elkaar. Klop het citroencakebeslag daarna op de hoogste stand in 3 minuten luchtig.

Verdeel het beslag over de springvorm en strijk het glad. Strooi circa een vierde deel van het zakje **poedersuiker** vlak voor het bakken met een zeefje over het beslag.

Bak de citroencake onderin de oven op een rooster in 50-55 minuten gaar en goudbruin. Laat de cake zonder springvorm afkoelen op het rooster.

3. Limoenroom maken

Klop ondertussen voor de limoenroom de **slagroom (250 ml**) met de **vanillesuiker (1 zakje)** stijf.

Rasp de schil van de **limoenen (2 stuks)** en pers het sap van **1 limoen**. Meng het limoensap samen met het limoenrasp en de **Griekse yoghurt (250 g)** voorzichtig door de slagroom. Bewaar de limoenroom tot gebruik afgedekt in de koelkast.

4. Bokkenpootjestaart maken

Snijd de afgekoelde cake doormidden en vul deze met de limoenroom. Houd een beetje room achter de hand voor het plakken van de bokkenpootjes.

Plaats de bovenste helft weer op de taart. Snijd de **bokkenpootjes (200 g)** over de lengte doormidden en bekleed de zijkant van de citroentaart hiermee.

Knip een (half) hart uit een over de lengte dubbelgevouwen A4'tje. Gebruik zowel het contour van het hart als het uitgeknipte hart zelf om de taart te garneren met **cacaopoeder (1 el)** en de overgebleven poedersuiker.