

Citroen Meringuetaart

Pate sucr e (fonceerdeeg)

120 gram boter (kamertemperatuur)
90 gram basterdsuiker
1 ei
200 gram bloem
16 gram maizena
1,5 gram zout

Zeef de bloem, maizena en het zout in een kom.

Roer de boter glad met deeghaken van de mixer, maar niet te lang

Voeg suiker toe tot het goed gemengd is

Doe het ei erbij en daar na de gemengde bloem

Meng tot alle bloem is opgenomen maar niet langer dan nodig

Laat het deeg een paar uur in de koelkast rusten

Verwarm de oven voor op 180 graden

Rol het deeg uit en bekleed een lage bakvorm van 26 cm

Bak de bodem met een blindbakvulling 10 minuten, haal de vulling eruit en bak nog 5 minuten.



Crème

2 eieren
135 gram room
60 gram suiker
  citroen
  limoen

Draai de oven terug naar 125 graden

Meng in een kom alle ingredienten

Giet vulling in de bodem

Bak de taart 35 minuten

Laat de taart een uur afkoelen in de koelkast

Meringue

160 gram suiker

80 gram eiwit

Kook de suiker in een steelpannetje met wat water tot 120 graden

Doe de eiwitten in de kom van een standmixer en klop ze los

Giet de suikersiroop in een dun straaltje bij het eiwit en klop deze totdat de eiwitten afgekoeld zijn

De meringue is dan een glanzende en stevige massa

Smeer of spuit de meringue over de taart

Brand de taart af met een crème brûlée brander of plaats hem even onder de grill