

Citroen Meringuetaart

Ingrediënten voor het deeg:

75 gr roomboter
60 gr witte basterdsuiker
1 tl zout
½ ei (dat is ongeveer 30 gram)
½ el water
150 gr bloem
3 gr bakpoeder

Ingrediënten voor de vulling:

70 g maïzena, gezeefd
300 g suiker
2 grote eieren (L)
6 grote eierdooiers (L)
50 g boter, in stukjes
4 biologische citroenen, schil geraspt, sap geperst
merg van 1 vanillestokje
2 el paneermeel

Ingrediënten voor de meringue:

6 eiwitten (L)
1 biologische citroen, schil geraspt, sap geperst
200 g suiker
1 el maïzena
geraspte schil van 1 citroen

Stap 1:

Maak nu eerst het deeg: meng de boter, de suiker, het zout, het ei en het water. Kneed vervolgens de bloem en het bakpoeder erdoor tot een deeg. Laat dit deeg een paar uur rusten in de koelkast, het liefst een nacht.

Stap 2:

Verwarm de oven voor op 190°C. Vet een vlaai vorm van 28 cm Ø in.

Bestrooi het aanrecht met bloem en rol het deeg uit tot een ronde lap, die groter is dan de vlaai vorm. Rol nu de lap over je deegroller en til het voorzichtig op om de vlaai vorm ermee te bekleden.

Laat het deeg niet te warm (en dus te zacht) worden, anders scheurt het als je het optilt.

Prik de bodem met een vork in. Leg een stuk bakpapier op de taartbodem en vul de vorm met een steunvulling.

Bak de taartbodem 20 min. in de oven tot deze gaar is. Verwijder de steunvulling en het papier en bak de bodem nog 5 min.

Stap 3:

Je begint nu aan de vulling, zorg dat je alles klaar hebt staan: de maïzena gezeefd, de eieren gesplitst, de citroenen geraspt en geperst, etcetera.



Roer in een steelpan de maïzena met 100 ml water glad.

Klop in een kom de 2 eieren met de 6 eierdooiers los.

Voeg dan nog 450 ml water en de suiker toe en breng al roerend met een garde tegen de kook aan totdat de suiker is opgelost en de saus bindt.

Voeg nu het eiermengsel al kloppend toe aan de saus. Breng het al roerende tegen de kook aan en laat het 1 minuut zachtjes koken. Neem de pan van het vuur, voeg de boter, een snuf zout, 200 ml citroensap, het rasp en vanillemerg toe en laat de boter smelten.

Inmiddels is de taartbodem ook klaar. Haal 'm uit de oven en schenk de warme vulling in de taartvorm.

Bestrooi nu gelijk met het paneermeel. Schakel de oven uit.

Stap 4:

Ruim de keuken op, was indien nodig de garde en wat kommen af en zet alles klaar voor het maken van de meringue. Kook ook alvast wat water voor in de hapjespan.

Stap 5:

Nu maak je de meringue.

Sla de eiwitten met 2 el water, 2 tl van het citroensap en de suiker los in een roestvrijstalen kom.

Breng een hapjespan met een royale laag water aan de kook en draai het vuur laag. Plaats de kom met eiwitten in de pan zodat de onderkant van de kom in het zacht kokende water staat.

Klop met de mixer de eiwitten zolang tot zich een stevig schuim vormt, dit duurt wel 5-10 min.

Roer nu in een steelpannetje de eetlepel maïzena met 75 ml koud water glad en breng dan al kloppend met een garde aan de kook, zodat een glad en lijmachtig 'maïzenapapje' ontstaat. Schep het papje en een snuf zout in een kom. Klop er 2 volle scheppen van de meringue en het citroenrasp door en meng goed.

Klop nu dit maïzenamengsel weer door de rest van de meringue en roer het er goed doorheen met de mixer.

Stap 6:

De meringue is nu klaar om op de taart uitgestreken te worden.

Zet eerst de oven weer aan op 160°C.

Strijk dan een klein deel van de meringue uit over de hete vulling. Strijk het gelijkmatig uit zodat de taart bedekt is met een laagje meringue. Verdeel vervolgens de rest van de meringue nonchalant over de taart.

Bak de taart 30-40 min. in de oven tot de meringue aan de bovenkant gebruind is. Laat de Citroen Meringuetaart een paar uur afkoelen in de koelkast voordat je 'm serveert.