

Citroen Meringue taart

Zelfgemaakte **Lemon Curd**

De lemon curd kan een dag van te voren gemaakt worden. Dan bewaren in een schone en dichte pot in de koelkast.

Ingrediënten:

2 Citroenen
150 g ongezouten roomboter
2 eieren
125 g witte basterdsuiker

Pers de citroenen uit en verwarm het sap samen met de boter in een steelpan met dikke bodem op laag vuur tot de boter gesmolten is.

Mix ondertussen met een garde in een kom de eieren met de suiker. Voeg, al roerend, het citroen-botermengsel toe. Schenk het weer terug in de schoongemaakte pan. Breng al roerend op laag vuur aan de kook. Blijf roeren en laat de curd indikken tot het zo dik is als vla.

De bodem.

Ingrediënten:

275 g bloem
100 g kristalsuiker
100 g ongezouten roomboter
2 eieren

Verwarm de oven voor tot 180 °C. Vet de springvorm in en bekleed de bodem met bakpapier. Meng de bloem, de suiker, de roomboter en eieren tot een soepel deeg. Bekleed de bakvorm hiermee. Maak een opstaand randje van 2 cm. Vul de vorm met de lemon curd en bak ca. 35 min. in de voorverwarmde oven. Laat 2 uur afkoelen.

De Italiaanse meringue.

Ingrediënten:

150 g eiwit en 50 g suiker

Klop de eiwitten met de de suiker zo stijf mogelijk.

Verwarm de ovengrill voor. Schep het eiwit in slordige pieken op de taart en laat in ca. 5 min. kleuren in de oven. Blijf bij de oven staan, dit kan snel gaan. Laat afkoelen.

Filmpje van de bereiding staat op pgharderwijk.nl