



De Kookjuf

Citroenmerenquetaart

Ingrediënten

Materialen

Bodem

-225 g patentbloem
-75 g poedersuiker
-100 g roomboter
-2 eidooiers of
40 g eidooier
-2 el koud water

Vulling

-120 g eigeel
-240 g eiwit
-300 g kristalsuiker
-250 ml slagroom
-3 citroenen

Merenque

-120 g eiwit
-citroen
-50 g suiker
-snufje zout

-springvorm 28 cm
-mixer
-lepel
-mes
-rasp
-blindbakbonen
-bakpapier

Bereiding

1. Snijd de koude boter in blokjes
2. Splits de eieren, je gebruikt alleen het eigeel, of meet gepasteuriseerd eigeel af
3. Doe de ingrediënten voor de bodem bij elkaar in en kneed snel tot een soepel deeg
4. Leg een half uur in de koelkast
5. Vet de springvorm in
6. Verwarm de oven voor op 200 graden
7. Maak de citroenvulling: was de citroenen en rasp het gele velletje eraf. Pers de citroenen uit. Mix de eieren met de suiker, de slagroom en rasp en sap van de citroenen
8. Rol het taartdeeg uit en leg in de springvorm, leg er een velletje bakpapier op met de bonen en bak 15 minuten op 200 graden. Haal dan de vulling en de bonen uit de taart in wording en bak nogmaals 5 minuten tot het deeg lichtbruin kleurt. Verlaag nu de temperatuur van de oven tot 160 graden
9. Roer de vulling nog een keer door, giet deze op de taartbodem en bak 40-45 minuten tot de vulling stevig is. Haal de taart uit de oven en laat afkoelen

Net voor serveren:

10. Klop de eiwitten in een schone kom, maak eerst de kom en de gardes nog even schoon met een doormidden gesneden citroen, zodat beiden goed ontvet zijn. Ander wordt je eiwit nooit stijf
11. Klop de eiwitten met iets zout en voeg langzaam in delen de suiker erbij tot het eiwitschuim mooi stevig is



De Kookjuf

12. Verdeel het schuim over de afgekoelde taart en brand deze met een gasbrander