



Lemon Meringue Taart

Opzoek naar de perfecte dessert voor het Voorjaar? Maak deze heerlijke Meringue Taart met Lemon Curd. Deze klassieke taart is fris, zoet en zuur tegelijk, zo lekker dat je je vingers erbij af gaat likken!

Boodschappenlijstje



Patisse Silver-Top Quichevorm
Geperforeerd met Uitneembare Bodem
Ø24cm
P03572
€ 13,59



Patisse Bakpapier Vellen 38x30cm
pk/20
P01733
€ 3,85



PME Plastic Deegroller 22,5cm
PP86
€ 5,85

Ingrediënten

- 225 gram bloem
- 160 gram koude ongezouten boter in blokjes
- 85 + 100 gram witte basterdsuiker
- ½ ei (geklopt)
- Snufje zout
- 3 eiwitten
- Potje lemon curd

Benodigheden

- Blind gebakken bonen (of rijst, droge bruine bonen)
- Bakpapier
- Quichepan met losse bodem van 20-22 cm
- Rolstok
- Meel om uit te rollen
- Plastic huishoudfolie

Stap 1: Bereid het deeg voor

Verwarm de oven voor op 200 graden (heteluchtoven 180 graden). Doe de 225 gram bloem, 160 gram koude boterblokjes, 85 gram witte basterdsuiker, ½ losgeklopt ei en een snufje zout in een mengkom met een platte haak en mix op laag tot een grove korrel. Haal dit uit de mengkom en kneed het snel even met de hand tot een glad deeg. Wikkel het deeg in plastic huishoudfolie en laat het minstens een uur rusten in de koelkast.

Stap 2: De bodem bakken

Kneed het deeg snel uit de koelkast en rol het op een bebloemd werkvlak uit tot een 3-4 mm dikke plak. Bekleed de vorm hiermee en snijd het overtollige deeg van de randen weg. Leg hier een verfrommeld vel bakpapier in en leg de blinde bakbonen erin. Bak de bodem ongeveer 20 minuten blind. Verwijder hierna het bakpapier met de blinde bakbonen en bak de bodem nog 10 minuten mooi bruin en gaar.

Laat de bodem volledig afkoelen.

Stap 3: Bereid de citroen meringue

Klop de eiwitten stijf en voeg al mixend beetje bij beetje de 100 gram witte basterdsuiker toe. Het eiwitschuim moet glanzend en kleverig zijn. Zorg ervoor dat de kom en de garde vetvrij zijn, anders wordt het eiwit niet stijf.

Verdeel de hele inhoud van de pot lemon curd over de taartbodem en bedek met het eiwitschuim.

Stap 4: Cake bakken

Zet de taart in een oven van 180 graden en laat erin staan tot het schuim een mooie lichtbruine kleur begint te krijgen (meestal ongeveer 4-5 minuten). Je kunt hier natuurlijk ook een crème brûlée brander voor gebruiken als je die hebt.