

CITROEN MERINGUE TAARTJE



DEEG

35 gram boter
30 gram suiker
snufje bakpoeder
1/2 dl melk
1/2 ei
10 gram nootjes
60 gram bloem
snufje zout

Klop de boter luchtig.
Roer de suiker en het bakpoeder erdoor.
Klop het ei, de fijngemalen nootjes en de melk erdoor.
Kneed het met de bloem en het zout tot een vast deeg.
Rol het deeg uit en verdeel het over de ingevette bakvormpjes.

CITROENVULLING

25 gram citroensap
30 gram suiker
1/2 ei
12 gram eidooier
40 gram slagroom
4 gram banketbakkersroompoeder

Meng alle ingrediënten voor de citroenvulling met een garde.
Verdeel de citroenvulling over de deegvormpjes en bak de taartjes 20 minuten op 150 C.

SCHUIM

100 gram suiker
50 gram eiwit

Sla het eiwit au-bain-marie stijf tot 60 C.
Haal het eiwit van het vuur af en blijf kloppen tot het koud is.
Spuut met een spuitzak met een rond spuitmondje in een spiraal op de afgekoelde taartjes. Brand af met een brander en garneer met een aalbesje.

TIP koop een verfafbrander bij de doe-het-zelf-zaak, veel goedkoper dan een brander bij een kookwinkel en met hetzelfde effect.

