

Citroentaartje met merengue:



Een combinatie van zoet en fris!

De zanddeeg uitrollen en 30 min blind afbakken in een ingevette bakvorm op 180°. (blind afbakken: deeg bedekken met bakpapier en dit verzwaren met bijvoorbeeld droge bonen of rijst)

De gebakken deeg bestrijken met een laag vanillepudding en dit vervolgens even in de diepvries plaatsen tot de pudding licht bevroren is. Dit opdat je nadien de citroencrème hier mooi over kan uitstrijken, zonder dat het in elkaar overloopt.

Na het laagje citroencrème, weer even in de diepvries plaatsen. Ondertussen kan je de Italiaanse merengue kloppen. Deze nadien met behulp van een spuitzak als versiering op je taartje aanbrengen en afwerken met een brander om de merengue te kleuren.

Voor de zanddeeg:

250gr bloem mengen met 125gr boter (op kamertemperatuur), 100gr fijne suiker, 1 volledig ei.

Italiaanse merengue:

Suikerwater (300gr suiker + 75ml water) laten opwarmen tot 118°. Ondertussen klopt 110gr eiwit op. Als het suikerwater de juiste temperatuur heeft bereikt voeg je deze al kloppend zachtjes toe bij het eiwit. Verder laten kloppen tot het mengsel volledig afgekoeld is. Best dat je dit maakt met behulp van een keukenrobot!

Citroencrème: zie op receptjes pagina

