



Tarte au citron meringue Franse citroentaart met eiwitschuim

Deeg:

250 gram bloem
90 gram suiker
125 gram boter
1 ei losgeklopt

Vulling:

5 citroenen biologisch (klein)
6 eieren
250 gram kristalsuiker
200 ml. slagroom



Meringue:

5 eiwitten
150 gram fijne suiker

Materiaal: mixer, taartvorm, garde, bekkens, rasp, spuitzak, spuitje, deegroller, plasticfolie
Bereidingswijze:

Voorbereiding deeg:

Doe de bloem, boter en suiker in de kom. Kneed dit en giet beetje voor beetje het ei erbij totdat het een compacte bal deeg wordt (het kan zijn dat je ei over houdt). Laat het deeg even rusten (15 minuten). Maak ondertussen de vulling.

Rol het deeg uit tussen twee stukken plastic. Besmeer de bakvorm met wat boter en bestuif deze met bloem. Als het deeg is uitgerold tot een cirkel 2cm groter dan de vorm haal je de bovenste laag folie eraf. Til nu de plak op (m.b.v. het plastic) en leg nu het deeg in de vorm (hou de laag plastic aan de bovenkant). Druk het deeg voorzichtig aan in de hoeken van de vorm en tegen de rand. Verwijder het plastic en snij het overtollig deeg via de rand er vanaf. Prik met een vork de bodem in. Leg op het deeg een vel bakpapier met daarop de blinde vulling. Bak de taart op 185 graden 20 minuten met blinde vulling. Haal de taart uit de oven en zet de oven op 140 graden Celsius.

Voorbereiding vulling:

Rasp de schil (zest) van 3 citroenen in een ruime schaal.

Halveer de citroenen en pers het sap en vruchtvlees bij de schil (verwijder de pitjes). Tik in een andere kom de eieren kapot, voeg de suiker toe en klopt het totdat de suiker compleet is opgelost. Meng er de room door en het citroensap/rasp. Zet de kom apart.

Giet de citroen-room in een maatbeker en vul de taartbodem tot aan de rand.

Zet de taart terug in de oven, na 35 a 40 minuten is de custard gezet en gaar.

Laat de taart afkoelen.

Klop met de mixer in een vetvrije kom de eiwitten op totdat ze wit en schuimig zijn.

Voeg nu beetje voor beetje de suiker toe en klopt dit goed door elkaar.

Doe het eiwit in een spuitzak met kartelspuitje en spuit een laag op de taart.

Brand dit af met de gasbrander (of heel even onder het grill element van de oven).