

Ingrediënten voor 8 personen

Voor het deeg: 2 eidooiers ¼ tl zout 175 gram bloem 100 gram boter, op kamertemperatuur 75 gram poedersuiker 25 gram amandelmeel Voor de vulling: 1,5 blaadje gelatine 150 gram suiker 1,5 citroen, rasp 3 citroenen, sap 3 eieren 185 gram boter, op kamertemperatuur Voor de meringues: 3 eiwitten snuf zout 100 gram fijne suiker 90 gram poedersuiker Verder nodig: Boter, om in te vetten

Tijd: > 2 uur

Soort_gerecht: Banket

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Citroentaart met knapperige meringue

Deze citroentaart is de favoriet van Rutger van den Broek, de winnaar van de eerste editie van 'Heel Holland Bakt'. Rutger: 'In dit recept wordt de taartbodem los gebakken zodat hij lekker knapperig blijft. De vulling van deze taart is romig en wordt afgestopt met knapperige stukken meringue.' Lees hier ook de boekrecensie van Rutger Bakt Feestelijk!

<http://www.smulweb.nl/artikelen/198330/Kennismaking-en-recepten-rugter-bakt->

Bereidingswijze

Meringues: verwarm de oven voor op 100 graden. Doe de eiwitten met het zout in een kom en klop deze op. Voeg geleidelijk de fijne suiker toe en klop tot het eiwit stijf is en de suiker is opgelost. Spatel de poedersuiker en eventueel een smaakstof naar keuze door het schuim. Vorm met twee lepels hoopjes op een met bakpapier beklede pakplaat. Laat ze ongeveer 2 uur drogen in de oven. Laat ze afkoelen en breek in grove stukken. Doe daarna alle ingrediënten voor het deeg in een kom en meng hier een mooi deeg van. Verpak het deeg in plasticfolie en laat minimaal 1 uur rusten in de koelkast. Verwarm de oven op 180 graden. Vet een lage taartvorm (of taartring) van 20 centimeter doorsnede en ongeveer 2,5 centimeter hoog in met boter. Rol het deeg uit tot een dikte van 3 à 4 millimeter. Bekleed de vorm met het deeg en laat het deeg overhangen. Prik het deeg meerdere malen in met een vork en laat het nog 20 minuten rusten in de koelkast. Bak het deeg 15 minuten blind (zie blz. 149), snijd het deeg aan de bovenkant van de vorm recht bij en bak hem vervolgens zonder blindbakkvulling in nog 10 tot 15 minuten goudbruin. Laat de bodem afkoelen en verwijder de vorm. Week de blaadjes gelatine in koud water. Doe de suiker, de citroenrasp, het citroensap en de eieren in een steelpannetje en verwarm dit al roerend op een laag vuur. De vulling zal dikker worden, maar mag vooral niet koken. Mocht je een thermometer hebben, haal de vulling dan bij 85 graden van het vuur. Kijk anders goed wanneer de vulling dikker wordt en dreigt te gaan koken. Giet het citroenmengsel door een fijne zeef en roer de gelatine erdoor. Laat het vervolgens afkoelen tot lichaamstemperatuur, het mengsel voelt dan niet meer warm, maar ook niet koud aan. Klop de boter erdoor. Laat de vulling opstijven in de koelkast. Verdeel de citroenvulling over de bodem en garneer met de stukken eiwitschuim.

