

CITROEN-MERINGUETAART

 8 personen

 ± 1 uur
(exclusief afkoelen)

INGREDIËNTEN

Voor de bodem:

- 200 g bloem
- 100 g koude roomboter
- 50 g poedersuiker
- 1 ei
- Snufje zout

Voor de citroenvulling:

- 3 eieren
- 150 g suiker
- 2 citroenen (rasp + sap)
- 100 g roomboter

Voor de meringue:

- 3 eiwitten
- 150 g fijne kristalsuiker



BEREIDINGSWIJZE

- **Bodem:** Meng bloem, koude boter, poedersuiker, ei en zout tot een stevig deeg. Rol uit en bekleeft een ingevette taartvorm. Prik gaatjes in de bodem en bak blind in een voorverwarnde oven op 180°C, voor ong. 20 minuten.
- **Citroenvulling:** Klop eieren met suiker, voeg citroenrasp en -sap toe. Verwarm het mengsel au bain-marie en roer tot het indikt. Voeg boter toe en laat smelten. Giet de vulling op de afgekoelde bodem.
- **Meringue:** Klop eiwitten stijf en voeg geleidelijk suiker toe tot een glanzende massa. Verdeel de meringue over de citroenvulling en maak mooie pieken met een lepel. Bak nog 10 minuten op 180°C tot de meringue licht goudbruin is.
- **Serveren:** Laat de taart volledig afkoelen en garneer met wat extra citroenrasp voor een frisse touch.

WIJNSUGGESTIE
Oddbird Blanc de Blancs