

CITROEN-SCHUIMTAART



Vorbereitung : 25 min - **Rusttijd :** - - **Koken :** 1 uur 5 min - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 8 PERSONEN

- DEEG : - 250 gram bloem - 125 gram poedersuiker - 100 gram zachte boter - 1 ei - CITROENCREME:
 - sap en rasp van 3 biologische citroenen - 150 gram suiker - 40 gram boter - 3 eieren - ZWITSERSE MERINGUE: - 4 eiwitten - 1 snufje zout - 160 gram poedersuiker
-

1. Verwarm de oven voor op 180 °C.

2. Doe alle ingrediënten voor het deeg in de kom en schakel het programma DEEG/TAART in. Rol het deeg op een met bloem bestrooid werkblad uit met de deegroller. Bekleed een taartvorm van circa 28 cm doorsnede met het uitgerolde deeg, bedek het deeg met bakpapier en leg daarop een steunvulling. Bak de taartbodem 15 minuten blind* en verwijder daarna de steunvulling en het bakpapier. Zet de taartbodem circa 5 minuten in de oven terug tot het deeg goed gebakken is.

3. Bereid ondertussen de citroencrème. Bedek hiermee de taartbodem en zet deze vervolgens 20 minuten in de oven. Neem de taart uit de oven, verlaag de oventemperatuur naar 170 °C en bereid de Zwitserse meringue.

4. Bedek de citroentaart met de meringue en bewerk de bovenzijde met een eetlepel om puntjes te vormen. Zet de taart opnieuw 10 minuten in de oven. Zet de oven uit en laat de taart nog 10 minuten in de oven staan. Wilt u de puntjes van de meringue mooi bruin gekleurd hebben, schuif de taart dan even onder de grill. Neem de taart uit de oven en laat hem verder afkoelen.

CITROENCREME

1. Doe het sap en de rasp van de citroenen in de rvs-kom met de suiker en de eieren. Stel het EXPERT-programma in op 10 minuten/snelheid 3/95 °C. Voeg in de laatste minuut de in stukjes verdeelde boter toe door de opening in de deksel.

ZWITSERSE MERINGUE

1. Bevestig de eiwitklopper in de rvs-kom. Doe alle ingrediënten in de kom en stel het EXPERT-programma in op 10 minuten/snelheid 5/50 °C. Neem 5 seconden na aanvang van het programma de dop van de deksel.

Cook Expert ■

© foto's Sandra Mahut
© Hachette Livre (Marabout) 2016