



Citroenschuimtaart



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

1 kruimeldeeg (kant-en-klaar)
3 citroenen (sap en geraspte schil)
2 1/2 deciliter water
130 gram suiker
50 gram maïszetmeel
60 gram boter
3 eiderdooiers
3 eiwitten
75 gram poedersuiker

Bereidingswijze

- 1.** Bekleed een taartvorm met het kruimeldeeg. Dek af met een vel bakpapier en bestrooi met bakparels (of gedroogde bonen/rijst). Zet een kwartier in een op 180 °C voorverwarmde oven. Verwijder het bakpapier en de bakparels. Zet opnieuw 5 minuten in de oven.
- 2.** Meng het citroensap met het water, de suiker en het maïszetmeel in een steelpannetje. Zet op het vuur en roer tot de suiker is gesmolten. Blijf roeren totdat het mengsel bindt. Voeg de boter toe en laat deze mee smelten. Voeg de citroenschil toe en de dooiers. Roer nog even goed door en laat dit mengsel een beetje afkoelen. Schep het in de taartbodem.
- 3.** Klop de eiwitten stijf met de poedersuiker en schep op het citroenmengsel. Zet onder de grill tot de meringue begint te kleuren.