

Lemon Meringue Pie



Enige bakervaring is gewenst

8 personen

Rusttijd: ca. 30 minuten

Oventemperatuur en baktijd:

Elektrische oven: 180°C

Heteluchtoven: 160°C

Gasoven: stand 3

Baktijd: ca. 25 minuten + 10 minuten

Ingrediënten:

200 g bloem

2 tl Dr. Oetker Backin

30 g fijne (tafel)suiker

120 g boter, koud en in stukjes

1 ei M (60 g)

5-6 citroenen

1 pakje Dr. Oetker Banketbakkersroom

3 eiwitten

175 g fijne (tafel)suiker

Extra nodig:

taartvorm van 24 cm doorsnee

bakpapier

noodvulling (keramische korrels of droge bonen)

mixer met garden

Bereidingswijze:

Meng bloem, Backin en 30 g suiker in een kom, voeg de boter toe en snijd de boter met twee messen klein, zodat er kruimels ontstaan. Klop het ei los en voeg het toe. Kneed er snel een kruimelig samenhangend deeg van. Of gebruik een keukenmachine met messen hiervoor. Verpak het deeg in vershoudfolie en leg het 30 minuten in de koelkast om op te stijven.



Heeft u nog vragen of zoekt u nog meer lekkere recepten?

Dr. Oetker Consumentenservice · Antwoordnummer 7204 · 3800 TE · Amersfoort · www.oetker.nl

Telefonisch bereikbaar tijdens kantooruren: 0800-022 07 70 · E-mail: info@oetker.nl



Verwarm de oven voor om de bodem te bakken. Vet de taartvorm in en bekleed de bodem met bakpapier.

Rol het deeg uit tot een dunne ronde lap van ca. 2 mm dikte en ca. 30 cm in doorsnede. Bekleed hiermee de taartvorm. Snijd het deeg langs de rand van de vorm recht af. Leg een stuk bakpapier in de vorm en strooi hierop de noodvulling. Bak de taartbodem 25 minuten, verwijder na 10 minuten het bakpapier met de noodvulling. Laat de taartbodem helemaal afkoelen.

Verwarm de oven voor om de bodem met vulling te bakken. Pers de citroenen uit, zeef het sap en meet het af: het moet 180 ml zijn. Vul het sap met water aan tot 400 ml en bereid hiermee de banketbakkersroom volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Klop de eiwitten in een schone vetvrije kom tot zachte pieken. Voeg al kloppend, per 2 eetlepels tegelijk, de 175 g suiker toe, tot alle suiker is toegevoegd en het schuim stijf en glanzend is. Schep de citroenroom in de gebakken taartvorm en strijk de bovenkant glad. Verdeel het eiwitschuim met een grote lepel over de citroenvla en vorm pieken. Schuif de taart middenin de oven en laat in 8-10 minuten het schuim licht kleuren.

Laat de Lemon meringue pie afkoelen en in de koelkast door en door koud worden.

Snijd de taart in punten en serveer de Lemon Meringue pie met een bolletje vanille-ijs.

Variatietip:

Lemon Meringue Pie hoort een zure smaak te hebben. U kunt dit aanpassen naar eigen `zuursmaak`. Dit kan door het citroensap te vervangen door een combinatie van sap en water, dit moet samen 180 ml zijn (bijv. 100 ml water en 80 ml citroensap, 100 ml citroensap en 80 ml water of 90 ml van elk).

Dr. Oetker producten:

Dr. Oetker Backin

Dr. Oetker Banketbakkersroom

© Copyright 2012 by Dr. Oetker Nederland b.v. - www.oetker.nl

Heeft u nog vragen of zoekt u nog meer lekkere recepten?

Dr. Oetker Consumentenservice · Antwoordnummer 7204 · 3800 TE · Amersfoort · www.oetker.nl

Telefonisch bereikbaar tijdens kantooruren: 0800-022 07 70 · E-mail: info@oetker.nl



Heeft u nog vragen of zoekt u nog meer lekkere recepten?
Dr. Oetker Consumentenservice · Antwoordnummer 7204 · 3800 TE · Amersfoort · www.oetker.nl
Telefonisch bereikbaar tijdens kantooruren: 0800-022 07 70 · E-mail: info@oetker.nl