



# Lemon Meringue Pie

10 taartpunten



Wat bakervaring gewenst

up to 40 Min.



## Ingrediënten:

### Bakgerei:

bakvorm (quiche- of taartvorm van 24 cm)  
bakpapier  
steunvulling (bakknikers of peulvruchten)  
mixer met garden  
citroen (eventueel)

### Voor de Lemon Meringue Pie:

200 g bloem  
2 tl Dr. Oetker Backin  
30 g suiker (fijne)  
120 g boter (koud en in stukjes gesneden)  
1 ei  
5 - 6 citroenen  
1 zakje Dr. Oetker Mix voor Banketbakkersroom

### Voor de schuimlaag:

2 eiwitten  
140 g suiker  
1 el maizena (bijv. Koopmans)

## 1 Bereidingswijze Lemon Meringue Pie:

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.

2 Verpak het deeg in vershoudfolie en leg het 30 minuten in de koelkast om op te stijven.

3 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.

**Elektrische oven: 180 °C**

**Heteluchtoven 160 °C**

**Baktijd: 25 minuten**

4 Snijd het deeg langs de rand van de vorm recht af. Leg een stuk bakpapier in de vorm en strooi hierop de steunvulling (bakknikers of gedroogde peulvruchten). Bak de taartbodem 25 minuten, verwijder na 10 minuten het bakpapier met de steunvulling. Laat de taartbodem helemaal afkoelen.



Dr. Oetker Nederland-Antwoordnummer 7204-3800 TE-Amersfoort-www.oetker.nl E-Mail:  
info@oetker.nl Tel. 0800 - 0220770 (gratis)



- 5 Verwarm de oven voor om de bodem met vulling te bakken.

**Elektrische oven: 180 °C**

**Heteluchtoven 160 °C**

**Baktijd: 10 minuten**

6 Voor de Lemon Curd:

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.

- 7 Zorg dat de kom vetvrij is, dit kun je doen door de kom schoon te maken met citroensap. Klop met de mixer op de hoogste stand in 4 minuten de eiwitten en de helft van de suiker door elkaar. Meng daarna de andere helft van de suiker met de maïzena en voeg deze ook toe. Klop het nog ongeveer een halve minuut. Als je mooie pieken kunt maken en de kom op de kop kunt houden is de meringue stijf genoeg.

- 8 Verdeel de afgekoelde lemoncurd over de afgekoelde taartbodem

- 9 Verdeel de meringue erover en gebruik een vork om piekjes aan te brengen. Zet 5-10 minuten in de oven, zodat de meringue een beetje bruin kleurt. Dit kun je ook doen met een crème brûlée brander.

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

Tips van de Consumentenservice

- Lemon Meringue Pie hoort een zure smaak te hebben. Je 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).

