



Lemon Meringue taart met kersen

12 taartpunten



Wat bakervaring gewenst

up to 35 Min.



Ingrediënten:

Voor de Lemon Meringue taart:

1 pak Dr. Oetker Verwen Lemon
Meringue taart
100 g boter
15 ml water ongeveer 1,5 eetlepel
citroensap van 2 citroen (of 80 ml
kant-en-klaar citroensap)
200 ml water
3 eieren
1 blikje kersenvlaavulling

Extra nodig:

mixer met gardes
beslagkom
kommetje/bakje
citruspers als je voor citroenen kiest
springvorm 24 cm

- 1 Plaats het rooster onderin de oven en verwarm de oven voor.

Elektrische oven: 180 °C
Heteluchtoven 170 °C

- 2 Vet de springvorm goed in met boter of gebruik bakspray (bijv. Dr. Oetker).
- 3 Mix de boter met een mixer zacht.
- 4 Voeg de bodemmix en 15 g (1,5 el) water toe en mix met een mixer met garden op de middelste stand tot er een deeg ontstaat.
- 5 Maak hiervan met de hand een samenhangend deeg en druk het uit over de bodem van de springvorm. Maak een opstaand randje van ca. 2 cm.
- 6 **Lemoncurd vulling maken:**
Pers 2 citroenen uit en houd het sap (80 ml) apart. Of meet 80 ml kant-en-klaar citroensap af.
- 7 Scheid 3 eieren en doe de eiwitten in een vetvrij schaaltje en de dooiers in een beslagkom.





- 8 Voeg aan de dooiers 200 ml water en de vullingmix toe. Mix het geheel met een mixer met garden in 1 minuut op de middelste stand.
- 9 Schenk het citroensap bij de vulling en mix dit op de middelste stand tot een gladde lemoncurd.
- 10 Verdeel de lemoncurd over de taartbodem in de springvorm. Zet de springvorm onderin de oven en bak de lemontaart 30 minuten. Zet daarna de temperatuur van de oven terug (elektische oven 130°C en heteluchtoven 120°C).
- 11 **Let op** Er is helaas een foutje op de verpakking gekomen. Laat de taart in de springvorm zitten tot deze helemaal af en afgekoeld is.
- 12 **Meringue bereiden:**
Doe de achtergehouden eiwitten met ongeveer de helft van de meringuemix in een vetvrije beslagkom. Let op: begin hier pas mee tijdens het afkoelen van de taart om inzakken van de meringue te voorkomen.
- 13 Verdeel de kersenvlaivulling over de lemon curd. Houd 1 eetlepel vlaivulling zonder kersen achter. Dit spatel je later door de meringue.
- 14 Klop het eiwitschuim stijf in 4-5 minuten met een mixer met schone garden op de hoogste stand.
- 15 Voeg de rest van de meringuemix toe en mix nog 30 seconden door op de middelste stand. Spatel er voorzichtig de kersenvlaivulling door heen voor een mooi swirl effect. Verdeel het schuim over de taart. Maak eventueel pieken in het schuim door het met een vork het schuim omhoog te trekken.
- 16 Bak de Lemon Meringue taart onderin de oven in ca. 30-40 minuten gaar (elektische oven 130°C en heteluchtoven 120°C) tot de meringue iets is gebruind.
- 17 Laat de Lemon Meringue taart in de springvorm minimaal 1 uur afkoelen op een rooster, daarna kun je eventueel de springvorm rand verwijderen.

Tips van de Consumentenservice

- Gebruik voor het ontvetten van de beslagkom en de garden afwasmiddel met heet water.
- Ei scheiden: breek de schaal van het ei in 2 helften. Giet de dooier heen-en-weer tussen de 2 eierschalen waarbij je het eiwit langzaam in een vetvrij schaaltje laat lopen. Ga door tot de dooier achterblijft.

