



# Lemon meringue taart met rabarber

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 citroenen (of 80 ml kant-en-klaar citroensap)  
100 ml water  
3 eieren  
0,5 potten rabarber compote (ongeveer 180 g)  
suiker voor stoofperen (perenrood)

### Extra nodig:

mixer met garden  
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.



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



- 7 Scheid 3 eieren en doe de eiwitten in een vetvrij schaaltje en de dooiers in een beslagkom.
- 8 Voeg aan de dooiers 100 ml water (in plaats van 200 ml) 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 voeg de rabarber compote toe. 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 (elektrische 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 Klop het eiwitschuim stijf in 4-5 minuten met een mixer met schone garden op de hoogste stand. Spatel er voor een roze schuim ongeveer 35 gram 'Perenrood suiker voor stoofperen' door heen.
- 14 Voeg de rest van de meringuemix toe en mix nog 30 seconden door op de middelste stand. Verdeel het schuim over de taart. Maak eventueel pieken in het schuim door het met een vork het schuim omhoog te trekken.
- 15 Bak de Lemon Meringue taart onderin de oven in ca. 30-40 minuten gaar (elektrische oven 130°C en heteluchtoven 120°C) tot de meringue iets is gebruind.
- 16 Laat de Lemon Meringuetaart met rabarber in de springvorm minimaal 1 uur afkoelen op een rooster. Hierna 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.

