



Citroentaartje met Meringue

Benodigheden zoete korstdeeg: 500 gram bloem, 200 gram boter, 200 gram poedersuiker, zout, 4 eieren. Bakpapier, spliterwten, kleine tartelettes, Gojibessen. Brander. Kwast.

Vulling: 4 citroenen, zesteur, 9 eieren, 375 gram suiker, 300 cc crème fraîche.

Meringues: 8 eiwitten, 300 gram suiker. Keukenmachine. Spuitzak met klein spuitje. Twee liter citroenijs.

Werkwijze: Bloem in de keukenmachine doen, zachte stukjes boter, losgeslagen eieren, poedersuiker, iets zout toevoegen en met de vlinder draaien. **Deeg inpakken** en in de koelkast bewaren. Tarteletten vormen **insmeren** met gesmolten margarine.

Vulling maken door 4 gewassen citroenen met de zesteur te bewerken, uitpersen en bij de zestes doen. Eieren met de suiker vermengen en enkele minuten opkloppen met de garde.

Crème Fraîche in een passende kom doen, loskloppen met de citroensap en de losgeklopte eieren en laatste bij de crème fraîche doen. **In de koelkast zetten.**

Werkbank bestrooien met bloem en het **deeg 3 mm. dun** uitrollen. Met de juiste steker rondjes uitsteken en de vormen hiermee bekleden. **Bakpapier rondjes** erop leggen met daarop spliterwten. **Tien minuten blind bakken** op 160°C. **Spliterwten verwijderen**, even laten afkoelen. De vulling verdelen over de tarteletten en **45 minuten bakken** op 160°C.

Vlak voor het serveren, de eiwitten in een **vetvrije keukenmachine**, witkloppen en **geleidelijk aan de suiker** toevoegen. Ongeveer **zes minuten opkloppen**.

Op de borden een streep **opgeklopte eiwit** verdelen met het **paletmes**. Speels met een eetvork **inkervingen** maken in het eiwit en **lichtelijk bestrooien** met iets suiker.

De rest van **de eiwitten** in en **spuitzak** doen en een mooie rand op de **citroentaartjes** spuiten. **Met de brander** de **eiwitten** lichtelijk carameliseren. **Bestrooien** met Goji besjes en een bolletje citroenijs.