



Desserten

Meloentaart met meringue

Voor 6 personen.

Ingrediënten

Voor de koekjesbodem

180 gram koekjes (volkoren)
1 eetlepel cacao-poeder
40 gram amarettini
130 gram boter

Voor het beslag

1/2 theelepel vanille-extract
1 meloen (cantaloupe)
1 theelepel maïzena
50 gram bloem
30 gram suiker
1 eetlepel boter
3 eierdooiers
zout

Voor de meringue

120 gram fijne suiker
3 eiwitten

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180°C. Laat de boter smelten in een steelpan en laat afkoelen. Verbrokkel ondertussen de volkorenkoekjes en de amarettini in een kom, voeg het cacao-poeder erbij, giet de boter eroverheen en vermeng alles goed. Leg bakpapier in een taartvorm, verdeel het mengsel in de vorm en duw de bodem en rand goed aan. Zet de koekjesbodem 15 min. in de oven en laat daarna afkoelen.

Verhoog de temperatuur naar 200°C. Halveer de meloen, ontpit, haal het vruchtvlees eruit en snijd het in blokjes. Breng het vruchtvlees aan de kook en pureer het hierna fijn. Vermeng de maïzena met een beetje water

en voeg toe. Breng alles nog eens kort aan de kook en laat de meloenpuree binden. Vermeng de bloem, suiker en zout en meng het erdoorheen. Scheid de eieren, hou de eiwitten apart en roer de eierdooiers glad met 2 el water. Voeg ze bij het meloenmengsel en laat alles in 15 min. opkoken tot een dikke crème. Roer de boter en het vanille-extract erdoorheen en doe het mengsel in de vorm.

Klop de eiwitten stijf met een snuifje zout. Voeg hierbij de fijne suiker er geleidelijk aan toe. Schep het schuim op de meloen crème en verdeel in wolken. Trek hierbij met een lepel een paar pieken omhoog.

Laat de taart 15 min. bakken in de oven tot de pieken goudbruin kleuren. Laat daarna goed afkoelen en serveer.

Keukenbenodigdheden

Oven

