



Desserten

Meringue met lemon curd

Voor 4 personen.

Ingrediënten

4 eiwitten (kamertemperatuur)
200 gram fijne kristalsuiker
1 theelepel maïzena
1 theelepel witte azijn
snuifje zout

Voor de lemon curd

2 zeste en sap van citroenen
100 gram suiker
3 eierdooiers
50 gram ongezoeten boter (in blokjes)
2 takjes munt

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 120 °C en bekleed een bakplaat met bakpapier.

Klop de eiwitten met een snuifje zout in een vetvrije kom stijf. Voeg geleidelijk de suiker toe en klop verder tot de meringue glanzend en stijf is. Schep voorzichtig de maïzena en azijn door het mengsel.

Lepel of spuit het meringuemengsel op de bakplaat in 8 porties en maak met een lepel een kuiltje in het midden van elke meringue.

Bak de meringues in de voorverwarmde oven gedurende ongeveer 90 minuten en laat ze volledig afkoelen.

Begin aan de lemon curd door het citroensap, citroenzeste, suiker en eierdooiers te verwarmen in een pan op een laag vuur. Blijf roeren tot de suiker is opgelost. Voeg de blokjes boter toe en blijf roeren tot de boter volledig is gesmolten en het mengsel dikker wordt.

Haal de pan van het vuur en laat de lemon curd afkoelen. Vul het kuiltje in elke meringue met een royale lepel lemon curd. Garneer met wat extra citroenzeste en een takje munt.

Keukenbenodigdheden

bakpapier

