



Desserten

Amandelcake met meringue

Voor 1 persoon

Ingrediënten

1 citroen (geraspte schil)
1/2 theelepel kaneel
180 gram amandelmeel
8 eetlepels suiker
4 eieren
boter

Voor de meringue

3 eiwitten
100 gram suiker

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 190°C. Splits de eieren en mix het eiwit met 4 el suiker stijf. Mix in een andere kom de eidooiers, citroenschil, kaneel en de resterende suiker romig. Spatel er het amandelmeel door. Meng het eiwit onder het beslag.

Beboter een ronde taartvorm en giet er het beslag in. Zet de taart 35 minuten in de oven. Laat de cake volledig afkoelen.

Mix voor de meringue de eiwitten stijf. Voeg beetje bij beetje de suiker toe en blijf mixen tot er stevige pieken ontstaan. Verdeel het eiwit over de taart. Zet 10 minuten in een oven van 180°C.

Keukenbenodigdheden

Oven
Taartvorm
Mixer

