

# CITROENSCHUIMTAART



---

**Voorbereiding :** 1 uur - **Rusttijd :** 1 uur - **Koken :** 40 min - **Materiaal :** bakvorm Ø28-30 cm, spuitzak\* (optioneel), kookthermometer

---

**Ingrediënten :** 6-8 personen

- ZANDDEEG - 250 g patentbloem - 125 g boter - 100 g kristalsuiker - 1 eierdooier - CITROENROOM - 3 onbespoten citroenen - 150 g kristalsuiker - 3 eieren - 30 g boter - EIWITSCHUIM - 3 eiwitten - 180 g kristalsuiker - 3 el water

---

## ZANDDEEG

1. Bereid het zanddeeg volgens het recept op p. 112.
2. Verwarm de oven voor op 180 °C.
3. Druk een dunne laag zanddeeg uit in de bakvorm. Leg een vel bakpapier op het deeg en verdeel daarover een steunvulling, zoals linzen. Bak in het midden van de oven.

## CITROENROOM

1. Rasp ondertussen de schil van de citroenen en pers ze daarna uit.
2. Doe de citroenrasp en het sap van de citroen, de kristalsuiker en de eieren in de kom met het metalen mes. Mix 1 minuut.
3. Giet het mengsel in een steelpan en breng het al roerend voorzichtig tot aan de kook. Voeg de in stukjes gesneden boter toe en doe het mengsel over in de in de grote kom met het metalen mes. Schakel de machine

30 seconde in.

4. Verwijder de blindbakvulling van de taart. Verdeel het citroenbotermengsel over de taartbodem. Zet de taart 15 à 20 minuten in de oven op 120 °C.

#### SCHUIMLAAG

1. Klop de eiwitten in 5 minuten stijf in de grote kom met de eiwitklopper, nadat u de aanduwer uit de invoerbuis verwijderd hebt.

2. Smelt ondertussen op laag vuur de suiker in een pannetje met 3 eetlepels water. Verhit het mengsel tot 119 °C. Gebruik hiervoor een digitale thermometer. Neem het pannetje van het vuur en laat de belletjes ca. 5 seconde wegtrekken.

3. Schenk de suikersiroop via de invoerbuis op de eiwitten. Laat de machine ca. 5 minuten draaien.

4. Verdeel het schuim met de spuitzak of met een lepel over de citroentaart. Laat de taart in 1 à 3 minuten onder de ovengrill goudbruin worden. Blijf in de buurt, want eiwitschuim verbrandt erg snel.

5. Bewaar de taart koel.

Compact 3200 XL ■

4200 XL ■

5200 XL ■

5200 XL Premium ■