

Ingrediënten

2 tl (theelepels) Dr. Oetker Backin bakpoeder
200 g Bloem
120 g Boter
30 g Suiker (fijne)
1 stuk(s) Ei
4 stuk(s) Citroenen
200 g (gram) Suiker (kristalsuiker)
125 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
2 stuk(s) Ei
4 stuk(s) Eiwit
150 g Suiker (kristalsuiker)
1 el (eetlepels) Citroensap

Keukenspullen

Mengkom
Bakpapier
Springvorm Ø24 cm
Mixer met gardes
Bakbonen
Vershoudfolie

1. Taartbodem maken

Meng de **bloem (200 g)**, **Backin (2 tl)** en de fijne **suiker (30 g)** in een kom, voeg de **boter (120 g)** toe. Kneed het deeg zodat er kruimels ontstaan. Klop het **ei** los en voeg toe. Maak er vervolgens een kruimelig samenhangend deeg van. Je kunt hiervoor ook een keukenmachine gebruiken.

Verpak het deeg in vershoudfolie en leg het 30 minuten in de koelkast om op te stijven. Verwarm ondertussen de oven voor (elektrisch 180°C / hete lucht 160°C).

Vet de taartvorm in en bekleed de bodem met bakpapier. Rol het deeg uit tot een dunne ronde lap van ca. 2 mm dikte en ca. 30 cm in doorsnede. Bekleed hiermee de springvorm.

Snijd het deeg langs de rand van de vorm recht af. Leg een stuk bakpapier in de vorm en strooi hierop de bakbonen. Bak de taartbodem 25 minuten, verwijder na 10 minuten het bakpapier met de bakbonen. Laat de taartbodem helemaal afkoelen.

Verwarm de oven opnieuw voor om de bodem met vulling te bakken.

2. Lemon Curd maken

Rasp de **citroenen (4 stuks)** en pers ze vervolgens uit. Zeef het sap om pitjes te verwijderen.

Zet een grote pan op het vuur en zet hier een kom in. Doe de **boter (125 g)**, **suiker (200 g)** en **citroenrasp (4 citroenen)** in de kom. Roer het mengsel rustig met een garde tot een gladde massa.

Als de boter volledig is gesmolten, voeg dan de citroensap (4 citroenen) toe. Kluts vervolgens 2 eieren en roer deze door het mengsel.

Roer het mengsel elke 5 minuten even door tot de lemon curd dikker wordt. Dit kan zo'n 20 tot 30 minuten duren.

Giet de Lemon Curd in een schaal en laat deze helemaal afkoelen in de koelkast.

3. Meringue maken

Maak een mengkom vetvrij. Dit kun je doen door de kom schoon te maken en daarna in te smeren met wat citroensap.

Doe de **eiwitten (4 stuks) citroensap (1 el)** en de **suiker (150 gram)** in de kom. Klop met de mixer op de hoogste stand in 5 minuten de eiwitten, citroensap en de suiker tot een luchtig geheel.

Als je mooie pieken kunt maken en de kom ondersteboven kunt houden is de meringue klaar.

4. Lemon Meringue Pie maken

Verwarm de oven voor (elektrisch 130°C/hetelucht 120°C). Verdeel de opgestijfde lemon curd over de afgekoelde taartbodem.

Schep vervolgens de meringue over de taart en gebruik een vork om piekjes aan te brengen. Zet de taart 5-10 minuten in de oven, zodat de meringue een beetje bruin kleurt. Dit kun je ook doen met een crème brûlée-brander.