

Ingrediënten

1 Pak Dr. Oetker Wolken Citroen
3 stuks Ei
200 ml Slagroom (ongezoet)
2 stuks Eiwit
140 g Suiker (fijne)
1 el (eetlepels) Koopmans Maizena
Kleurstof (roze)

Keukenspullen

Springvorm Ø24 cm
Bakpapier
Mengkom
Mixer met gardes
Uitsteekvormpje hart
Boter of bakspray om mee in te vetten
Broodmes

1. Voorbereiden

Bekleed de springvorm met bakpapier: leg het bakpapier op de bodem en zet de ring eroverheen en klik vast. Vet de randen in met boter of een bakspray. Verwarm de oven voor (elektrisch 160°C / hetelucht 150°C).

2. Wolken-citroencake maken

Doe de mix uit het **pak Dr. Oetker Wolken Citroen** in een kom en voeg de **eieren (3 stuks)** en **slagroom (200 ml)** toe. Mix op lage stand kort tot een glad mengsel. Zet de mixer dan op de hoogste stand en mix het beslag in 3 minuten luchtig. Verdeel het beslag gelijkmatig in de springvorm en bak de cake in ongeveer minimaal 50 minuten op aangegeven temperatuur gaar. Laat de cake zonder de rand van de springvorm, afkoelen op een rooster.

3. Meringuetaartvulling maken

Zodra de cake goed is afgekoeld maak je de meringue. Zorg eerst voor een vetvrije kom. Dit kun je doen door de kom schoon te maken met citroensap. Klop nu met de mixer op de hoogste stand in 4 minuten de **eiwitten (2 stuks)** en de helft van de **suiker (70 g)** door elkaar. Meng daarna de andere helft van de **suiker (70 g)** met de **maizena (1 el)** en een beetje **roze kleurstof** toe en klop het nog ongeveer een halve minuut. Als je mooie pieken kunt maken en de kom op de kop kunt houden is de meringue stijf genoeg.

4. Lemon meringuewolken met hartjes

Snijd de afgekoelde Wolken-citroencake net boven het midden door met een taartzaag of groot broodmes. Steek met een hartvormige steker uit de bovenkant rondom hartjes uit. Verdeel de roze meringue over de onderste cakelaag. Leg de bovenste plak cake voorzichtig op de meringue en druk zachtjes aan. De taart is klaar om geserveerd te worden!