Citroen meringue kwarkcake

Ingrediënten

1 Stuk(s) Citroen (biologisch)
200 g (gram) Magere kwark
25 ml Water
1 pak(ken) Koopmans Kwarkcake
1 Potje(s) Lemoncurd
3 Stuk(s) Ei
2 Stuk(s) Eiwit
75 g (gram) Suiker (kristalsuiker)
75 g (gram) Poedersuiker

Keukenspullen

Springvorm Ø24 cm
Weegschaal
Boter om in te vetten
Bloem om te bestuiven
Mengkom
Mixer met gardes
Rasp
Spatel

1. Voorbereiden

Plaats het rooster iets onder het midden van de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 160°C / hetelucht 150°C).

Vet de springvorm in met boter of bakspray en bestuif de binnenkant met bloem.

2. Bak een kwarkcake met lemoncurd

Rasp de **biologische citroen (1 stuks)**. Weeg de **magere kwark (200 g)** af in een beslagkom en voeg **water (25 ml)** toe. Voeg ook de cakemix van **Koopmans Kwarkcake (1 pak)**, 2/3 van de **lemoncurd (1 potje)**, citroenrasp en **eieren (3 stuks)** in een keer toe.

Mix het geheel met de mixer op de hoogste stand in 3 minuten tot een luchtig beslag.

Doe het beslag in de springvorm. Bak de cake in ongeveer 50 minuten gaar en goudbruin. Haal de cake uit de vorm en laat de cake een uur op het rooster afkoelen.

3. Bereid je meringue

Maak je kom en garde vetvrij. Doe dit bijvoorbeeld door een schijfje citroen door de kom en langs de garde te halen.

Start met het kloppen van de **eiwitten (2 stuks)**.

Zodra de eiwitten wit worden kan de **kristalsuiker (75 g)** lepel voor lepel toegevoegd worden. Blijf kloppen tot het eiwit gaat glanzen. Test als laatste of er mooie pieken zijn als de garde uit het eiwitschuim wordt getrokken. Klop verder als dit nog niet kan.

Spatel tot slot de **poedersuiker (75 g)** voorzichtig door het eiwitschuim.

Doe het eiwitschuim in een spuitzak en spuit lange banen op bakpapier. Bak de banen af in een uur op 100 graden. Laat de banen volledig afkoelen in een gesloten oven.

> **Minder tijd?**
> Koop dan kant-en-klare meringue.

> **Ei splitsen**
> Als je zelf eieren splitst, zorg dan dat er geen eigeel in het eiwit terechtkomt. Hierdoor zal het eiwit namelijk niet stijf worden. Het eigeel wordt niet gebruikt in dit recept.

4. Maak een citroen-meringuekwarkcake

Bestrijk de bovenkant van de cake met de rest van de lemoncurd.

Breek de banen van eiwitschuim in stukjes en decoreer de kwarkcake met het eiwitschuim. Eet smakelijk!