Citroen paasei

Ingrediënten

5 Stuk(s) Ei (M)
145 g (gram) Suiker (fijne)
100 g (gram) Koopmans Patentbloem Kristal
8 g (gram) Maizena (bijv. Koopmans)
1.5 blaadje(s) Gelatine (Dr. Oetker)
75 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
50 g (gram) Citroen (sap en rasp)
1 Stuk(s) Ei (S)
3 Stuk(s) Eiwit
25 g (gram) Poedersuiker
65 ml Water
200 g (gram) Suiker (kristalsuiker)
Paaseitjes (klein, gevarieerd)

Keukenspullen

Bakplaat
Bakpapier
Potlood
Karton (of dik papier)
Mengkom
Mixer met gardes
Garde
Thermometer
Steelpan
Spatel
Spuitzak (met glad spuitmondje)
Spuitzak (met gekarteld spuitmondje)
Crème Brûlée brander

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor op de aangegeven temperatuur (elektrisch 220°C / hetelucht 200°C). Teken op een bakplaat met bakpapier bekleed, twee vormen van een ei, ongeveer 16 x 22 centimeter groot. Maak eenzelfde mal van karton van dit formaat. Leg apart.

2. Maak twee biscuitlaagjes

Splits de **eieren (M) (5 stuks)** voor de biscuitbodem. Zorg dat er geen eigeel bij het eiwit komt. Anders zal het eiwit niet stijf worden. Klop de eiwitten in een brandschone kom stijf en voeg de **suiker (100 g)** langzaam toe. Zet de mixer uit. Voeg met een spatel de eierdooiers toe. Zeef de **Koopmans Patentbloem Kristal (100 g)** en **Koopmans Maizena (8 g)** boven de kom en spatel deze door het mengsel. Neem de bakplaat. Verdeel het beslag over de uitgetekende eieren. Dit hoeft niet binnen de lijntje maar ongeveer. Later is de mal van karton een hulpmiddel om ze strak uit te snijden. Probeer het beslag zo min mogelijk te bestrijken. Dit voorkomt dat de luchtigheid van het beslag verloren gaat. Bak de bakplaat met de 2 eivormige biscuitbodems in 9 à 10 minuten in het midden van de oven gaar. Leg een vel bakpapier op een (taart)rooster. Draai direct uit de oven de biscuitbodems om op het rooster met bakpapier. Verwijder hierna het meegebakken bakpapier. Leg het zojuist verwijderde bakpapier hierna weer op de biscuit om uitdrogen te voorkomen. Laat de biscuit volledig afkoelen.

3. Maak een citroenvulling

Laat de **Dr. Oetker Gelatine (1.5 blaadje)** weken in een bakje met koud water. Snijd de **boter (75 g)** in kleine blokjes. Zet beiden apart. Breng de **suiker (45 g)** en de citroensap met **rasp (50 g)** in een steelpan aan de kook. Neem de pan van de warmtebron. Voeg het losgeklopt **ei (S) (1 stuk)** al roerend toe. Zet de pan terug op de warmtebron. Blijf roeren totdat het mengsel gaat binden. Neem de pan van de warmtebron en voeg al roerend de boter toe. Voeg als laatste de gelatine, met aanhangend water, toe. Laat de vulling afkoelen totdat het dik genoeg is om te spuiten.

4. Klop eiwitten voor meringue

Klop de **eiwitten (3 stuks)** los in een brandschone kom. Voeg voorzichtig de **poedersuiker (25 g)** toe. Kook in een pan de suikersiroop. Doe dit door de **kristalsuiker (200 g)** met het **water (65 ml)** te koken tot 120 graden. Gebruik hiervoor de kookthermometer. Zet vervolgens de mixer in het eiwitmengsel op een lage stand en voeg deze suikersiroop toe. Let op! Dit is kokend heet! Klop de meringue net zolang totdat deze is afgekoeld. Gebruik de meringue meteen voor het vullen en versieren van de taart in de volgende stap.

5. Vul en versier je citroen paasei

Neem de afgekoelde biscuit en snijd langs de mal van karton de twee eivormen netjes af. Leg één van de ei biscuitbodems op een bord of schaal. Doe de meringue (kartelmondje) en de citroenvulling (rond mondje) in de beide spuitzakken. Vul de binnenzijde van de taart door dotjes van de citroenvulling en de meringue rij om rij op de onderste biscuitbodem te spuiten. Plaats het tweede ei op de vulling. Versier de bovenkant van de taart opnieuw rij om rij met dotjes van de meringue en de citroenvulling. Neem een crème brûlée brander. Geef de meringue een mooi bruin laagje. Doe dit voorzichtig om verbranden te voorkomen. Versier de taart als laatste met de paassnoepjes zoals **paaseitjes**.

> Versiering
> Gebruik naast paaseitjes ook fondantkipjes en/of haasjes.