Lemon meringue American pancakes

Ingrediënten

1 Pak Dr. Oetker American pancakes origineel
300 ml Melk
2 Stuk(s) Ei
1 Stuk(s) Citroen (biologisch)
50 g (gram) Eiwit
250 g (gram) Suiker (kristalsuiker)
50 ml Water
40 g (gram) Honing
1 tl (theelepels) Baking soda
Lemon curd

Keukenspullen

Keukenmachine (of handmixer)
Mengkom
Rasp
Thermometer

1. American pancakes bakken

Doe de **mix (1 pak)** in een mengkom en voeg de **melk (300 ml), eieren (2 stuks)** en **citroenrasp (van een halve citroen)** toe. Mix het geheel met een mixer met gardes op de laagste stand door elkaar. Klop het beslag daarna 2 minuten op de hoogste stand tot een stevig, luchtig beslag.

Verhit een scheutje olie in de koekenpan. Schep wat beslag in de koekenpan en maak ronde pancakes van ca. 6 à 7 cm. doorsnee. Bak de pancakes op een matig vuur aan beide zijden goudbruin (1 minuut per zijde).

2. Meringue bereiden

Leg een (suiker)thermometer klaar.

Doe de **kristalsuiker (100 g)** en het **water (40 g)** in een pannetje en zet hier de thermometer in.

Doe het **eiwit (50 g)** in een kom. Zorg ervoor dat alles vetvrij is, dit kun je gemakkelijk doen door de kom met wat azijn of citroensap schoon te maken. Klop vervolgens de eiwitten op met een mixer. Begin met het opkloppen van het eiwit als het suikerwater 110 graden is en voeg de 10 gram suiker toe als het eiwit wit begint te worden.

Haal het suikerwater van de warmtebron zodra de temperatuur **120 graden** is. Zet de mixer zachter en giet vervolgens het hete suikerwater voorzichtig bij het eiwit. Mix op de hoogste stand tot de meringue handwarm is.

3. Honey comb maken

Leg een (suiker)thermometer en een vel bakpapier klaar.

Doe de **suiker (125 g)**, **water (20 ml)** en de **honing (40 g)** in een pan en kook tot 150 graden. Haal de pan van de warmtebron en voeg de **bakingsoda (1 tl)** toe. Roer stevig door en giet de massa op het bakpapier.

Laat het volledig afkoelen en hak in stukken.

4. American pancakes opbouwen

Leg een stapeltje van 3 pancakes op een bordje. Decoreer de pancakes met de meringue, **lemoncurd** en de honeycomb. Brand de meringue af met de crème brûlée brander .