Lemon Meringue Pie

Ingrediënten

2 tl (theelepels) Dr. Oetker Backin bakpoeder
200 g (gram) Bloem
245 g (gram) Boter
380 g (gram) Suiker (fijne)
3 Stuk(s) Ei
4 Stuk(s) Citroenen
4 Stuk(s) Eiwit

Keukenspullen

Mengkom
Bakpapier
Springvorm Ø24 cm
Vershoudfolie
Deegroller
Garde of spatel
Mixer met gardes
Pan met hittebestendige schaal (au bain-marie)

1. Taartbodem maken

Meng de **bloem (200 g)**, **Backin (2 tl)** en **30 g van de suiker** in een kom, voeg de **boter (120 g)** toe. Kneed het mengsel totdat er kruimels ontstaan. Voeg vervolgens **1 ei** toe en kneed tot een samenhangend deeg.

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

Vet de springvorm 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 de bodem van de springvorm en maak een opstaand randje van ongeveer 2 centimeter hoog.

Prik met een vork gaatjes in de bodem van de taart. Bak de taartbodem in ca. 25 minuten gaar. Laat de taartbodem vervolgens helemaal afkoelen.

2. Lemon Curd maken

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

Doe **125 g boter**, **200 g suiker** en de **citroenrasp (van 4 citroenen)** in een vuurvaste kom en zet deze op een pan met een klein laagje water. Let op! De onderkant van de kom mag het water niet raken. Verwarm het mengsel rustig met een garde tot een gladde massa.

Voeg, wanneer de boter volledig is gesmolten, het **citroensap (van 4 citroenen, houd 1 el apart)** toe. Kluts vervolgens **2 eieren** en roer 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 afgedekt helemaal afkoelen in de koelkast.

> Tijd besparen?
> Wil je de lemon meringue pie maken maar wel wat tijd besparen? Dan kun je ook een potje kant-en-klare lemon curd gebruiken.

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 **overige 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 180°C/hetelucht 160°C).** Verdeel de opgestijfde lemon curd over de afgekoelde taartbodem.

Schep vervolgens de meringue over de taart en gebruik een vork om pieken 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 crême brûlée-brander.

Laat de taart minimaal een uur afkoelen.