Mini Lemon Meringue Bombe

Ingrediënten

2 tl (theelepels) Dr. Oetker Backin bakpoeder
200 g (gram) Bloem
120 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
3 Ei
130 g (gram) Suiker (kristalsuiker)
2 tl (theelepels) Citroen aroma (Dr. Oetker)
150 ml Citroensap
1 Zakje(s) Dr. Oetker Banketbakkersroom
200 ml Water
Aardbeienijs
2 tl. (theelepels) Maizena (bijv. Koopmans)

Keukenspullen

Bakje
8 Tartelette vormpjes (of tartelette blik)
Mengkom
Gasbrander
Citruspers
IJslepel
Mixer met gardes
Spuitzak (met stervormig mondje)

1. Voorbereiden

Plaats het rooster onderin de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 180°C / hetelucht 170°C).

Vet de tartelettevormpjes goed in met boter of gebruik bakspray (bijv. Dr. Oetker).

2. Taartbodems maken

Meng **bloem (200 g)**, **bakpoeder (2 tl)** en **suiker (30 g)** in een kom, voeg **boter (120 g)** en **ei (1 stuk)** toe. Mix met een mixer op de zachte stand tot een kruimeldeeg.

Kneed met de hand tot een deegbol. Leg de deegbol 15-30 minuten in de koelkast.

Verdeel het deeg over 10 bolletjes. Druk elk bolletje in een vormpje. Zorg ervoor dat ieder bodempje een opstaand randje van ca. 2 cm heeft.

3. Vulling bereiden

Scheid **eieren (2 stuks)** en doe de **eiwitten** in een vetvrij schaaltje. Zet de eidooiers aan de kant.

Voeg aan de **eidooiers** het **zakje banketbakkersroom**, het **citroensap (150 ml)**, het **water (200 ml)** en het **citroenaroma (2 tl)** toe. Roer dit met een garde tot een egaal mengsel.

Als de tartelettes zijn afgekoeld, verdeel dan **aardbeienijs** over de lemoncurdvulling.

Verdeel het mengsel over de taartbodems. Bak de lemon meringuetaartjes in 25-30 min. gaar.

Laat de lemontaartjes afkoelen in de vormpjes.

4. Meringue maken

Meng in een schaaltje de **suiker (100 g)** en **maïzena (2 el)**. Roer even door.

Voeg de suiker met maïzena in gedeeltes toe onder het mixen van het eiwit. Mix de eiwit op de hoogste stand tot een stevig geheel. In ongeveer 4 minuten is de suiker opgelost en heb je een mooi glanzend meringueschuim.

5. Decoreren

Vul een spuitzak met het meringueschuim en knip een puntje van 1 cm breed af. Maak met een ronddraaiende beweging mooie toeven op de lemon meringuetaartjes. Plaats de taartjes nog even in de oven om de meringue een mooi kleurtje te geven of gebruik hiervoor een crème brûlée-brander.

Laat de lemon meringuetaartjes nog even afkoelen voordat je ze serveert.