Mini paastaartjes met meringue

Ingrediënten

2 Stuk(s) Citroenen
150 g (gram) Pure chocolade
100 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
1 Pak Dr. Oetker Lemon Meringue taart
1.5 tl. (theelepels) Water
3 Stuk(s) Ei
200 ml Water
250 ml Slagroom (ongezoet)
Cacaopoeder
10 Stuk(s) Paaseitjes (dragee)

Keukenspullen

Citruspers
Mixer met gardes
Muffin bakvorm
Spuitzak (met gekarteld spuitmondje)
Boter of bakspray om mee in te vetten
Mengkom
Steelpan

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 180°C / hetelucht 170°C).

Vet de muffin bakvorm in met boter of Dr. Oetker bakspray. Pers het sap uit de **citroenen (2 stuks)** en hak de **pure chocolade (150 g)** grof.

2. Kleine taartjes maken

Mix de **roomboter (100 g)** met de mixer zacht. Voeg de bodemmix uit het **pak Dr. Oetker Lemon Meringue taart** en wat **water (1.5 el)** toe en mix op de middelste stand door elkaar. Kneed met de hand tot een samenhangend deeg. Verdeel het deeg met een lepel over de muffin bakvorm. Maak hierbij een opstaande rand van ongeveer 1.5 cm en zet in de koelkast tot gebruik.

3. Lemon curd maken

Scheid het eiwit en eigeel van de **eieren (3 stuks)**. Doe de eiwitten in een vetvrij schaaltje en de eidooiers in een beslagkom. Voeg aan de eidooiers **water (200 ml)** en de vullingmix toe. Mix het geheel met de mixer 1 minuut op de middelste stand. Schenk het citroensap erbij en mix op de middelste stand tot een gladde lemoncurd. Verdeel de lemoncurd over de mini taartbodems in de muffin bakvorm. Zet onderin de oven en bak 20 - 25 minuten. Draai de temperatuur van de oven daarna terug naar 130 graden.

4. Meringue nestjes maken

Doe de helft van de meringuemix bij de eiwitten. Let op: begin hier pas mee tijdens het afkoelen van de taart om inzakken van de meringue te voorkomen. Klop het eiwitschuim stijf in 4-5 minuten met de mixer op de hoogste stand. Voeg de rest van de meringuemix toe en mix nog 30 seconden op de middelste stand. Schep het eiwitschuim in een spuitzak met grote spuitmond met kleine kartels. Spuit op ieder taartje een vogelnestje en bak onderin de oven in 20 - 30 minuten gaar, tot de meringue iets is gebruind. Haal uit de oven en laat iets afkoelen.

5. Ganache maken

Doe de chocolade in een mengkom. Verwarm de **slagroom (250 ml)** in een steelpannetje tot het bijna kookt. Voeg toe aan de chocolade en blijf roeren totdat de chocolade helemaal is gesmolten en er een stevige ganache ontstaat. Schep de ganache in een spuitzak zonder spuitmond. Vul de meringue vogelnestjes met een kleine laagje chocolade ganache en leg hier 3 **paaseitjes** op. Bestuif de nestjes voorzichtig met wat **cacaopoeder**.