Vegan lemon meringue

Ingrediënten

5 Stuk(s) Citroen
80 ml Water
40 g (gram) Maizena (bijv. Koopmans)
300 g (gram) Suiker (kristalsuiker)
190 g (gram) Vegan boter
60 ml Amandelmelk
40 g (gram) Amandelmeel
180 g (gram) Koopmans Patentbloem Kristal
65 g (gram) Poedersuiker
snufje Zout
400 g (gram) Kikkererwten

Keukenspullen

Grote springvorm Ø 28-30 cm
Mengkom
Mixer met gardes
Steelpan
Garde
Bord (of schaal)
Huishoudfolie
Bloem om te bestuiven
Deegroller
Zeefje
Spuitzak
Rasp
Crème Brûlée brander

1. Lemonvulling maken

Boen één van de **citroenen** goed schoon en rasp de schil. Pers vervolgens alle citroenen uit.

Doe het **water (80 ml)**, het **citroenrasp** en de **Koopmans Maïzena (40 g)** in een pan en roer er een papje van. Doe er vervolgens de **kristalsuiker (200 g)** en **citroensap (200 ml)** bij. Breng het geheel al roerend aan de kook. Stop pas met roeren als het geheel héél dik is.

Zet het vuur laag en voeg de **vegan boter (70 g)** en de **amandelmelk (60 ml)** toe. Roer het vervolgens tot een glad geheel en breng het nogmaals aan de kook. Giet de lemonvulling op een plat bord of schaal, dek het af met huishoudfolie en laat het afkoelen.

2. Maak een vegan deeg

Doe het **amandelmeel (40 g)**, de **patentbloem (180 g)**, **poedersuiker (65 g)**, **vegan boter (120 g)** en het **zout (snufje)** in een kom. Kneed er snel een samenhangend deeg van.

Rol het deeg in huishoudfolie en leg het voor minimaal 1 uur in de koelkast.

3. Bak je vegan taartbodem

Bestuif het werkblad met bloem. Rol het deeg uit tot een grote ronde plak. Leg de plak deeg voorzichtig in de vorm en werk het netjes af.

Zet de vorm minimaal 30 minuten in de koelkast of eventueel in de vriezer. Verwarm in de tussentijd de oven voor **(elektrisch 180°C / hetelucht 165°C).**

Prik met een vork wat gaatjes in het deeg. Plaats de vorm in de oven en bak de taartbodem af in ongeveer 25 minuten.

4. Vegan meringue maken

Plaats een zeef in een schaal. Stort hier de inhoud van het blikje met **kikkererwten (400 g)**. Laat de kikkererwten goed uitlekken. Het vocht wat overblijft heet aquafaba.

Neem 100 gram van de aquafaba en doe dit in een vetvrije kom.

Begin met het opkloppen van de aquafaba met een mixer. Zodra het begint te schuimen kan lepel voor lepel de **kristalsuiker (100 g)** toegevoegd worden. Klop totdat de aquafaba stijf is. De meringue is goed wanneer er stijve pieken ontstaan als de garden uit de meringue worden getrokken. Dit duurt ongeveer 10 minuten.

5. Vegan taart opbouwen

Neem de afgekoelde taartbodem. Klop de lemonvulling even los en verdeel dit over de bodem.

Doe de meringue in een spuitzak. Spuit de meringue op of verdeel het met een lepel rustiek over de vulling.

Rooster nu de pieken voorzichtig met een creme brulee brander tot je 'm mooi genoeg vindt.

> **Brander**
> Brand eventuele bruine randjes met de crème brûlée-brander aan de meringue.