Kwarkcake met meringue en lemoncurd

Ingrediënten

3 Eiwit
150 g Suiker (kristalsuiker)
1 snufje(s) Zout
75 g Poedersuiker
200 g Magere kwark
Koopmans Kwarkcake
3 Ei
25 ml Water
1 Citroenrasp
350 g Lemoncurd
200 ml Verse slagroom (onbereid)

Keukenspullen

Bakpapier
2 Mengkom
Mixer met gardes
2 Springvorm Ø24 cm

1. Voorbereiden

Plaats het rooster iets onder het midden van de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 160°C / hetelucht 150°C).

Bekleed de springvorm met bakpapier, zowel de bodem als de zijkanten.

2. Meringuetopping maken

Mix in een schone vetvrije kom de **eiwitten (3 stuks)** voor de meringuelaag met een **snufje zout**. Zodra het eerste witte schuim ontstaat, voeg je wat van de **kristalsuiker (150 g)** toe. Klop weer door en voeg opnieuw wat suiker toe.

Ga zo door tot alle suiker is toegevoegd en je een mooi wit, glanzend schuim hebt. Zeef dan de **poedersuiker (75 g)** er boven en spatel dit er rustig doorheen. Zet de kom met de meringue nu apart.

3. Kwarkcakebeslag maken

Weeg de **magere kwark (200 g)** af en doe er een beetje **water (25 ml)** bij. Voeg hier de mix voor kwarkcake, de **eieren (3 stuks)** en het **citroenrasp (van 1 citroen)** aan toe.

Mix het geheel eerst rustig door, en mix zodra het goed gemengd is op de hoogste stand 3 minuten door tot een luchtig beslag.

4. Kwarkcake bakken

Verdeel het kwarkcakebeslag over de twee springvormen. Verdeel hierover het eiwitschuim. Dit gaat makkelijk met twee eetlepels. Maak wat pieken van het schuim.

Bak de kwarkcakes in 60 minuten gaar. Verwijder voorzichtig de ring van de springvorm en verwijder het bakpapier van de randen. Laat daarna de kwarkcakes op het bakpapier op een rooster helemaal afkoelen.

Verwijder dan voorzichtig het bakpapier van de bodem en leg de eerste laag op een schaal of taartplateau. Smeer hierover de ongezoete geklopte **slagroom (200 ml)**.

Roer de **lemoncurd** los en doe deze in een spuitzak. Verdeel de helft van de lemoncurd over de slagroom.

Leg de tweede cakelaag op de taart en versier met wat dopjes lemoncurd.

> ### Zelf lemoncurd maken
> Je kunt de lemoncurd ook zelf maken van de eidooiers die je overhoudt van de meringue.