Lemon meringue taartjes

Ingrediënten

2 tl (theelepels) Dr. Oetker Backin bakpoeder
200 g Bloem
120 g Roomboter (op kamertemperatuur)
3 Stuk(s) Ei
130 g Suiker (fijne)
2 tl (theelepels) Citroen aroma (Dr. Oetker)
150 ml Citroensap
1 Zakje(s) Dr. Oetker Banketbakkersroom
200 ml Water
2 el (eetlepels) Maizena (bijv. Koopmans)

Keukenspullen

Mengkom
Citruspers
Kom
Mixer met gardes
Muffin bakvorm
Spuitzak
Boter of bakspray om mee in te vetten

1. Voorbereiden

Plaats het rooster onderin de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 180°C / hetelucht 160°C). Vet de muffinvorm in met boter of een bakspray.

2. Taartbodems maken

Meng **bloem (200 g)**, **Dr. Oetker Backin bakpoeder (2 tl)** en **suiker (30 g)** in een kom. Voeg **roomboter (120 g)** en een **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 12 bolletjes. Druk elk bolletje in het muffinblik. Zorg ervoor dat ieder bodempje een opstaand randje van ca. 2 cm heeft.

3. Vulling bereiden

Scheid de **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. Verdeel het mengsel over de taartbodems in het muffinblik. Bak de lemon meringue taartjes in 25-30 min. gaar. Laat de lemontaartjes afkoelen in muffinvorm.

4. Meringue maken

Meng in een schaaltje de **suiker (100 g)** en **Koopmans Maizena (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.

1. Voorbereiden

Plaats het rooster onderin de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 180°C / hetelucht 160°C). Vet de muffinvorm in met boter of een bakspray.

2. Taartbodems maken

Meng **bloem (200 g)**, **Dr. Oetker Backin bakpoeder (2 tl)** en **suiker (30 g)** in een kom. Voeg **roomboter (120 g)** en een **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 12 bolletjes. Druk elk bolletje in het muffinblik. Zorg ervoor dat ieder bodempje een opstaand randje van ca. 2 cm heeft.

3. Vulling bereiden

Scheid de **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. Verdeel het mengsel over de taartbodems in het muffinblik. Bak de lemon meringue taartjes in 25-30 min. gaar. Laat de lemontaartjes afkoelen in muffinvorm.

4. Meringue maken

Meng in een schaaltje de **suiker (100 g)** en **Koopmans Maizena (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.