Mojito taart

Ingrediënten

2 tl (theelepels) Dr. Oetker Backin bakpoeder
200 g Bloem
120 g Roomboter (in blokjes)
30 g Suiker (fijne)
1 Stuk(s) Ei
5 Stuk(s) Limoen
170 ml Tonic
50 ml Rum
1 Zakje(s) Dr. Oetker Banketbakkersroom
2 Stuk(s) Eiwit
1 el (eetlepels) Maizena (bijv. Koopmans)
140 g Suiker (fijne)
7 blaadje(s) Munt (vers)

Keukenspullen

Mengkom
Citruspers
Kom
Mixer met gardes
Springvorm Ø24 cm
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 170°C).

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

2. Taartbodem

Meng **bloem (200 g)**, **Dr. Oetker Backin (2 tl)** en **suiker (30 g)** in een kom. Voeg **boter (120 g)** toe en snijd de boter met twee messen klein, zodat er kruimels ontstaan. Klop het **ei (1 stuk)** los en voeg het toe. Kneed er snel een kruimelig samenhangend deeg van of gebruik hiervoor een keukenmachine met messen. Verpak het deeg in vershoudfolie en leg het 30 minuten in de koelkast om op te stijven.

Rol het deeg uit tot een dunne ronde lap van ca. 2 mm dikte en ca. 30 cm in doorsnede. Bekleed hiermee de taartvorm. Snijd het deeg langs de rand van de vorm recht af. Leg een stuk bakpapier in de vorm en strooi hierop de steunvulling (bakknikkers of gedroogde peulvruchten). Bak de taartbodem 25 minuten, verwijder na 10 minuten het bakpapier met de steunvulling. Laat de taartbodem helemaal afkoelen.

3. Lemon curd

Pers de **limoenen (5 stuks)** uit, zeef het sap en meet het af: het moet 180 ml zijn. Vul het sap met **tonic (170 ml)** en **rum (50 ml)** aan tot 400 ml. Doe het limoenwater en de **mix voor banketbakkersroom (1 zakje)** in een kom en meng het geheel met garde of mixer op de middelste stand. Klop het geheel met een mixer met garden in 1 minuut op de hoogste stand tot een glad mengsel. Laat de banketbakkersroom 5 minuten opstijven in de koelkast.

4. Meringue

Zorg dat de kom vetvrij is, dit kun je doen door de kom bijvoorbeeld schoon te maken met wat citroensap. Klop met de mixer op de hoogste stand in 4 minuten de **eiwitten (2 stuks)** en de helft van de **suiker (70 g)** door elkaar. Meng daarna de andere helft van de suiker met de **Koopmans Maizena (1 el)** en voeg deze ook toe. Klop het nog ongeveer een halve minuut. Als je mooie pieken kunt maken en de kom op de kop kunt houden is de meringue stijf genoeg.

5. Lemon Meringue Pie

Verwarm de oven weer voor (elektrisch 130°C / hetelucht 120°C). Verdeel de afgekoelde lemon curd over de afgekoelde taartbodem. Verdeel de meringue erover en gebruik een vork om piekjes aan te brengen. Zet de taart 5-10 minuten in de oven, zodat de meringue een beetje bruin kleurt. Dit kun je ook doen met een crème brulee-brander. Serveer de Mojito-taart met wat **munt (7 blaadjes)**.