

Dessert

Citroentaartjes met meringue en gemarineerde aardbeien met vermouth.

Foto



Wie - Wanneer

Peter en Thierry – 16 april 2018

Nodig

Bodem

- 250 gr speculoos in poeder (robot)
- 100 gr boter
- 50 gr bruine suiker
- Citroenroom
- Zestes
- 250 gr griessuiker
- 4 eieren
- 100 gr boter

Meringue

- 3 eiwit
- 150 gr griessuiker
- Enkele druppels citroen

Aardbeien

- Aardbeien
- 5 cl nouilly prat
- 5 cl rietsuiker siroop
- Ijzerkruid (verveine)

Bereiding

Meng de gemalen speculoos met de gesmolten boter en de bruine suiker.

Leg bakpapier en zet er de ringen op, eventueel met bakpapier rond en doe de mengeling erin. Laat opstijven.

Week de gelatine.

Doe de eieren, met het sap, de zestes en de suiker in een pan.

Warm op al roerend tot onder kookpunt.

Haal van het vuur en meng de gelatine er onder.

Giet op de bodems en laat opstijven.

Warm de vermouth op met de siroop en het ijzerkruid en laat even koken.

Laat volledig afkoelen. Snij de aardbeien fijn en marineer ze 2 uren marineren.

Klop het eiwit de suiker en de citroendruppels tot een stevige massa.

Presentatie

Haal de taartjes uit de vormen.

Leg er de aardbeien er op.

Spuit er met een gekartelde spuit de meringue op.

Brandt de meringue met de brander even aan.

Speculaas of speculoos?

Zie <https://royale.nl/nl/actueel/item/17-speculaas-vs-speculoos>