

MÉRINGUE TAARTJE MET LEMON CURD, AARDBEI EN PASSIEVRUCHT

Luc V en Thierry

Nodig voor 4

10 aardbeien	150 gr griessuiker	200gr lemon curd
4 passievruchten	20 gr maïzena	Bloedsuiker
4 eiwitten	15 cl koude room	Zout

Bereiding

Klop de eiwitten op met een beetje zout. Voeg dan toe de suiker en de maïzena en klop verder. Strijk uit op een bakplaat met bakpapier (+/- 2 cm). Zet in een oven van ongeveer 160 graden gedurende 20 minuten. Bij het uit de oven komen onmiddellijk omkeren op een ander bakpapier.

Open de passievruchten en maak ze leeg. Snij de aardbeien in lamellen.

Snij de meringue in rechthoekige vormpjes. Doe er de lemon curd op, vervolgens de aardbeien en dan de passievrucht.

Presentatie

Leg op het taartje wat opgeklopte room en bestrooi met bloedsuiker.

Recept lemon curd

Nodig

- 3 eieren
- 2 citroenen
- 150 gr suiker
- 50 gr boter
- 2 gr agar agar

Bereiding

Klop de eieren op met de suiker.

Voeg het citroensap bij en warm op.

Voeg de boter in stukjes bij en de agar agar.

Breng tot op kookpunt al kloppende en neem van het vuur.