

Citroentaartjes

Citroencrème

Pers, voor de citroencrème, de citroenen en vang het sap op.
Roer de eieren los met de eierdooiers en snijd de boter in blokjes.

Breng het citroensap aan de kook met de kristalsuiker.
Haal van het vuur en voeg de losgeklopte eieren en eidooiers toe.
Verwarm tot net onder het kookpunt.

Haal van het vuur, voeg de blokjes boter toe en mix.
Giet de citroencrème op de taartvormpjes en laat opstijven in de koelkast.

Italiaanse meringue

Doe, voor de Italiaanse meringue, de kristalsuiker met het water in een steelpannetje en breng aan de kook.

Doe de eiwitten met het snuifje zout in de mengkom van de keukenrobot. Klop schuimig van zodra het suikerwater een temperatuur van 110°C heeft bereikt.

Giet het suikerwater bij het eiwit van zodra dit een temperatuur van 120°C heeft bereikt.

Laat de meringue op hoge snelheid verder kloppen tot deze afkoelt tot kamertemperatuur.

Afwerking

Spuit toefjes meringue op de citroentaartjes. Geef kleur met een gasbrander en decoreer naar wens.

Ingrediënten

Ingrediënten voor ± 10 mini tartelettes

Citroencrème:

- 3 citroenen
- 175g kristalsuiker
- 2 eieren (M)
- 2 eierdooiers (M)
- 150g boter

Italiaanse meringue:

- 100g eiwitten (± 3 eieren)
- Snuifje zout
- 65 ml water
- 175g kristalsuiker

Afwerking:

- Tartelettevormpjes