

Frisse Citroen Appel Meringue Taart

Image



Frisse Citroen Appel Meringue Taart

Een heerlijke koekbodem, gevuld met appelvulling en lemoncurd room, afgewerkt met kookschuim!

200 °C

35 min

18 stuks

Ingrediënten

Koekbodem:

2.200 gram Damco compleet croûtepoeder
660 gram Boter
275 gram Water, koud
50 gram Citroenrasp ZKZC

Lemoncurd room:

1.200 gram Damco top R
3.000 gram Water, koud
1.000 gram Frucaps lemoncurdvulling

Appelvulling:

1.800 gram Frucaps appelvulling

Kookschuim:

480 gram Eiwit
100 gram Suiker
900 gram Suiker
300 gram Water

Instructies [Afdrukken](#) [Download PDF](#)

Werkwijze koekbodem:

1. Van alle grondstoffen een glad deeg zetten en 24 uur laten rusten.
2. Rol het deeg uit op 4 mm en bekleed hiermee een ingevette vllaipan van ca. 20 cm Ø.

Werkwijze lemoncurd room:

1. Meng **Damco Top R** met het water en klop deze in de hoogste stand in 4 minuten op en voeg als laatste de **Frucaps lemoncurd** toe.

Werkwijze kookschuim:

1. Kook 900 gram suiker en 300 gram water samen op tot 120°C.
2. Klop de eiwitten los en voeg 100 gram suiker toe.
3. Klop dit samen een paar minuten op.
4. Voeg nu de vooraf gekookte suikerstroop toe en klop ongeveer 10 minuten in de hoogste stand op tot de massa taai, luchtig en afgekoeld is.

Opbouw:

1. Fonceer de vlaipannen met het croûtedeeg.
2. Spuit met een spuitzak de lemoncurd room op.
3. Bak de vlaaien af op 200°C in ongeveer 35 minuten.
4. Laat de vlaaien afkoelen voor het lossen.
5. Strijk een dun laagje Frucaps appelvulling op de lemoncurd room.
6. Bereid nu het kookschuim en spuit of strijk deze grof bovenop en brand af met de brander.

Image



Image



Image

