

Lemon meringue pie

met een bodem van Bastogne koekjes

Menugang
Nagerecht

Aantal personen
4 personen

Bereidingstijd
50 minuten

Benodigdheden
Kookplaten
Stoomovens

Ingrediënten

Taartbodem:

- 100 gram Bastogne koekjes
- 50 gram gesmolten boter

Eiwitschuimtopping:

- 1 eiwit
- 25 g suiker

Lemoncurd:

- 1 citroen, voor de rasp en sap
- 1 eidooier
- 60 suiker
- 1 heel ei
- 50 boter

Bereidingswijze

Taartbodem

1. Beleg de bodem van de vorm met een stukje bakpapier.
2. Smelt de boter. ¹
3. Verkruimel de koekjes tot een fijn kruim in de blender.
4. Meng de boter door het kruim en druk het in de bakvorm, druk het stevig aan zodat er een bodem ontstaat.

Sous vide bereiding Lemoncurd

1. Smelt de boter in een pannetje en voeg de citroenrasp, sap, suiker en het ei toe en meng dit goed met een garde.
2. Schenk dit mengsel over in een sousvide vacumeerzak. Vacumeer de zak en leg in de oven op een stoomplaat of rooster.
3. Stel de oven in op de sous-vide stand en gaar de lemoncurd gedurende 30 minuten op 83 graden.
4. Schenk de curd vanuit de zak in een kom. De curd lijkt in de schift te zitten, maar na stevig kloppen met een garde herstelt zich dit.
5. Schenk de curd op de Bastogne bodem en laat afkoelen/opstijven in de koelkast.

Eiwitschuim topping

1. Klop het eiwit in een keukenmachine met een garde schuimig en voeg de suiker beetje voor beetje toe. Sla het eiwitschuim volledig stijf
2. Spatel het eiwitschuim op de taart
3. Karamelliseer met een brander

Opmaken en serveren:

1. Snij de taart in 4 punten en serveer op een gebaksbordje.

TIP: ¹ Stel de braadsensor van de inductiekookplaat in op stand 1 om de boter te smelten.