

# LIMOEN MERINGUE TAART

Feestje? Of gewoon zin in iets lekker? Ga voor deze klassieke limoen meringue taart met heerlijke krokante bodem, frisse vulling en zacht schuim bovenop. De perfecte taart om te delen, maar nog leuker om samen te maken. Een kleine tip: goede meringue blijft ondersteboven hangen.

## Ingrediënten

**Tip:** zet alle ingrediënten klaar — afgewogen, gesneden en bereid — voordat je begint.

### Voor de bodem

- 250 gram digestive biscuitjes, verkruimeld
- 50 gram demerara suiker
- 100 gram zachte boter
- 1 limoen, alleen de schil

### Voor het vullen

- 8 eieren, alleen de dooiers
- 800 gram gecondenseerde melk
- 5 limoenen, de schil en het sap

### Voor het schuimgebak

- 5 eieren, alleen de eiwitten
- 250 gram basterdsuiker
- 1/2 tl wijnsteen (Cream of Tartar)

## Stappenplan

01. Verwarm de oven voor op 180°C en bekleed de bakplaat met bakpapier.
02. Voor het maken van de bodem voeg je alle ingrediënten toe aan de mengkom van je keukenmachine. Bevestig de K-klopper en laat de machine op minimale snelheid draaien totdat er een zandachtig mengsel ontstaat.
03. Haal het deeg uit de kom en kneed het nog kort door elkaar. Rol het deeg over het, met bloem bestrooide, werkblad uit en zorg dat het overal even dik is. Vervolgens bekleed je de taartvorm met het deeg. Prik met een vork wat gaatjes in de bodem, zodat deze straks gemakkelijk loslaat.
04. De taartbodem mag nu voor tien minuten de oven in. Laat de bodem vervolgens afkoelen en draai de temperatuur van de oven terug naar 160°C.
05. Zorg dat de mengkom van je keukenmachine vetvrij is voor de volgende stap. Bevestig de Ballongarde en klop de eierdooiers één minuut op snelheid twee. Voeg de melk, limoenschil en het sap toe en klop nog één minuut op snelheid een. Giet de limoenvulling in de taartvorm en strijk de bovenkant glad. Bak het geheel tien minuten in de voorverwarmde oven. Laat de taart vervolgens goed afkoelen. Voor het maken van het schuimgebak zet je de oven vast op 190°C.
06. Zorg ervoor dat de mengkom en de Ballongarde weer helemaal schoon zijn. Voeg de eiwitten en de Cream of Tartar toe aan de mengkom en klop drie minuten op gemiddelde snelheid. Het is belangrijk dat er mooie pieken ontstaan, pas dan is het goed opgeklopt. Terwijl de machine draait, voeg je geleidelijk de suiker toe, tot je een glanzende meringue hebt. Wil je controleren of de meringue goed is? Schep wat op een lepel en houd deze ondersteboven. Blijft het plakken en ontstaat er een piek? Dan is je meringue perfect!
07. Verdeel de meringue over de limoenvulling. Zorg dat er op sommige plaatsen mooie pieken ontstaan.
08. Bak de taart twintig minuten in de oven totdat de taart mooi goudbruin kleurt.
09. Voordat je de limoen meringue taart aansnijdt, laat deze nog minstens vier uur in de koelkast afkoelen.

## Benodigdheden

- Kenwood keukenmachine
- Ballongarde
- K-Klopper
- Ronde taartvorm
- Bloem
- 



Bereidingstijd  
**45 minuten**



Wachttijd  
**4 uur**



Hoeveelheid  
**10 personen**



Moeilijkheidsgraad  
**moeilijk**