



Bord (Home Store). Bestek en servet (Kyra ten Cate)

### **Citroen-champagnetaart met merengues**

Zoet • Voor zes personen • 90 min bereidingstijd (plus opstijven)

**250 ml melk**  
**1 vanillestokje, gesplitst**  
**rasp van 1 citroen**  
**4 eieren, gesplitst**  
**175 g poedersuiker**  
**200 g suiker**  
**1 tl maïzena**  
**250 ml champagne**  
**sap van 3 citroenen**  
**8 g gelatine**  
**250 ml slagroom**  
**1 klein glas Amaretto**  
**6 eierkoeken**  
**75 g fijngemalen amandelschaafsel**  
**300 g witte chocolade**  
**extra: bolvormige puddingvorm**

Breng de melk met het vanillestokje en de citroenrasp zachtjes tegen de kook aan. Roer de eigelen met de helft van de suiker los en voeg de maïzena toe. Voeg wat hete melk toe en roer los. Doe dit mengsel weer bij de hete melk en breng, al roerend, tegen de kook aan. Het mengsel moet goed gebonden zijn. Verwijder het vanillestokje en laat afkoelen. Verwarm de champagne met het citroensap. Meng de geweekte en uitgeknepen gelatine met de warme champagne. Besprenkel de eierkoeken met de Amaretto. Vet de puddingvorm heel licht in met olie. Sla de slagroom met de andere helft van de suiker stijf. Zodra het gelatine-champagnemengsel iets stijf begint te worden (gaat 'hangen') mengen met de slagroom en het afgekoelde vanillemengsel. Schep nu de helft van de pudding in de vorm. Bedek met een laag eierkoeken en voeg de

rest van de massa toe. Eindig met een laag eierkoeken. Laat minstens twee uur in de koelkast opstijven. Verwarm de oven voor op de laagste temperatuur (40°C). Klop de eiwitten in een vetvrije kom los. Voeg wat suiker toe en blijf slaan tot de witten bijna stijf zijn. Voeg nu, al kloppend, de rest van de suiker en het amandelschaafsel toe. Vorm nu met een spuitzak met een glad mondje of met een lepel eivormige langwerpige bollen van klein naar groot op een licht ingevette en met bloem bestoven bakplaat. 'Bak' de merengues in 60 min gaar, maar niet bruin. Laat afkoelen met de ovendeur open. Stort de pudding op een bord. Verwarm de chocolade voorzichtig au-bain-marie, roer goed door, voeg een scheutje champagne toe en besmeer de pudding hiermee. Plak de merengues op de nog warme chocolade, de grote onder en de kleinere boven.