

Citroen meringue gebakjes recept

 ± 2 uur

 3 personen



Heb jij zin om een lekker dessert te maken? Maak dan eens deze frisse citroen meringue gebakjes! Ze zijn een perfect nagerecht om op een heerlijke, zonnige dag te serveren. Ben je benieuwd naar hoe je zelf deze citroen meringue gebakjes wilt maken? Lees dan snel verder voor het recept en ga lekker aan de slag!

Benodigdheden uit onze webshop:

- Brand New Cake Kleurstof Gel Geel;
- 300 gram fijne suiker;
- 1 blaadje gelatine;
- 40 gram kristalsuiker;
- 110 gram Brand New Cake Amandelspijs;
- 8 gram gezeefde Molen de Hoop Patentbloem;
- 150 gram Callebaut Chocolate Callets Wit;
- Siliconen Bakvorm Savarin Mini (Jaffa) Ø41h12mm (18);
- 2x Siliconen Bakvorm Halve Bol Ø70h35mm (6);
- Bakspray;
- Spuitzakken;
- Spuitmondje Ø7 millimeter.

Overige benodigdheden:

- 100 gram eiwit;



- 100 gram ongezoeten roomboter;
- 2 eieren;
- 200 milliliter slagroom;
- 50 milliliter verse citroensap;
- Frambozen;
- Bladjes munt.

Recept

Het maken van het schuim:

1. Verwarm de oven voor op 130 graden.
2. Mix 100 gram eiwit en 300 gram fijne kristalsuiker door elkaar heen.
3. Verwarm het mengsel au bain-marie tot een temperatuur van 50 graden.
Tip! Het is goed als de suiker volledig is gesmolten.
4. Klop het mengsel op tot een stevige schuim.
5. Kleur het schuim met de kleurstof gel.
6. Doe het schuim in de spuitzak met spuitmondje.
7. Leg de halve bol vormen op de kop.
8. Spuit de meringue als een spiraal van onderen naar boven op de vormen.
9. Zet de oven terug naar 120 graden.
10. Bak de meringue in circa 35 minuten gaar.
11. Laat ze 5 minuten op de vorm afkoelen en haal ze er daarna voorzichtig van af.
12. Laat de schuimpjes daarna volledig afkoelen op het aanrecht.

Het maken van de cremeux:

1. Week een blaadje gelatine in koud water.
2. Breng de citroensap samen met 40 kristalsuiker aan de kook.
3. Haal de pan van het vuur af als de sap kookt.
4. Klop ondertussen het ei los.
5. Roer 1 ei door het sap heen.
6. Knijp het gelatine blaadje uit.
7. Zet de pan terug op het vuur en verwarm het mengsel tot 80 graden.
8. Haal de pan weer van het vuur en meng de gelatine en boter er voorzichtig doorheen.
9. Giet de cremeux op een bord en dek het af met folie.
10. Laat het mengsel goed afkoelen.
11. Klop de slagroom op.
12. Spatel de slagroom door de cremeux heen.



13. Doe het mengsel in een spuitzak en leg de zak even in de koelkast.

Het maken van het deeg:

1. Verwarm de oven voor op 170 graden.
2. Spray de mini donut bakvorm in met bakspray.
3. Klop de amandelspijs los met de boter.
4. Klop 1 ei los en doe het geleidelijk bij de kom in.
5. Mix het tot een samenhangend geheel.
6. Meng de bloem ook door het beslag heen.
7. Doe het beslag in een spuitzak.
8. Knip het uiteinde van de zak af en spuit het beslag in de mini donut vorm.
9. Bak de cakejes in circa 12 minuten goudbruin en gaar.
10. Laat de amandelcakejes afkoelen op een rooster.

Het afwerken van de gebakjes:

1. Smelt de chocolade au bain-marie.
2. Doe in 3 cakejes een beetje chocolade.
3. Strijk in 3 schuimpjes wat chocolade.
4. Zet deze bovenop de cakejes.
5. Spuit de binnenkant van de gebakjes op met de cremeux.
6. Verkruiemel eventueel wat cakejes en strooi dit en wat frambozen over de cremeux heen.
7. Zet de andere schuim gebakjes er bovenop.
8. Spuit een klein toefje cremeux op de gebakjes en leg er een muntblaadje op.

Handige informatie

Deel jouw citroen meringue gebakjes met ons!

Heb jij ook met dit recept lekkere citroen meringue taartjes gemaakt? Dan vinden wij het heel leuk om te zien hoe ze zijn geworden. Dat kun je aan ons laten zien door er een foto van te maken en deze te delen in jouw Instagram Stories. Tag ons met [@baktotaal](https://www.instagram.com/baktotaal) in de story, zodat wij jouw foto kunnen zien én delen met onze volgers!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x BrandNewCake Kleurstof Gel Licht Geel 35gr (Art.nr.: BNC00191)
- 1 x BrandNewCake Amandelspijs 500 gram (Art.nr.: BNC00170)
- 1 x Molen de Hoop Patentbloem 1kg (Art.nr.: DH10)
- 1 x Dr. Oetker Bladgelatine Helder 23g (14 blaadjes) (Art.nr.: D131105)





BAKTOTAAL

écht alles om te bakken

- 1 × Kristalsuiker Van Gilse 1kg (Art.nr.: VG001)
- 1 × Fijne Kristalsuiker Van Gilse 750g (Art.nr.: VG002)
- 1 × Callebaut Chocolate Callets Wit (W2) 400g (Art.nr.: W2-E0-D94)
- 1 × Siliconen Bakvorm Savarin Mini (Jaffa) Ø41h12mm (18) (Art.nr.: SF010)
- 1 × BrandNewCake Bakspray 100ml (Art.nr.: BNC00676)
- 1 × BrandNewCake Wegwerp Spuitzak 40cm Groen 20 stuks (Art.nr.: BNC00627)
- 1 × Spuitmondje Glad RVS 7mm (Art.nr.: 197505)
- 2 × Siliconen Bakvorm Halve Bol Ø70h35mm (6) (Art.nr.: SF002)

