

Tarte au citron meringuée

12 portions



un peu d'expérience souhaitée

jusqu'à 25 Min.



- 1 Mettez les ingrédients pour la pâte dans un bol et pétrissez jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
- 2 Vaporisez le moule en fer de Spray de cuisson Dr. Oetker. Étalez la pâte et placez-la dans le moule.

Cuire dans un four préchauffé à 200 ° C pendant 25 minutes.

- 3 Préparez le pudding comme indiqué sur l'emballage avec 550 ml de lait et ajoutez un demi-flacon d'arôme de citron Dr. Oetker. Laissez refroidir.
- 4 Préparez le Taartina comme indiqué sur l'emballage. Étalez une fine couche sur le fond de la tarte pour qu'elle reste croquante.
- 5 Mettez les blancs d'œufs dans un bol bien dégraissé et commencez à battre lentement. Ajoutez le sucre, augmentez la vitesse de battement au maximum. Ajoutez les 90 g de sucre fin pendant que la machine bat la préparation. Battez jusqu'à ce que le dessin du batteur soit clairement visible. Ne jamais interrompre le battage pendant la préparation de la meringue.

Ingrédients:

La pâte :

125 g de beurre
1 oeuf
250 g de farine
1 sachet Backin poudre à lever de Dr. Oetker
125 g de sucre

La crème citron:

1 préparation pour Pudding Vanille de Dr. Oetker
550 ml de lait
60 g de sucre
½ flacon Arôme Citron de Dr. Oetker
1 c. à s. zeste de citron

Pour la meringue:

3 blancs d'oeufs
90 g de sucre
90 g de sucre (extra fin)

Pour le nappage:

1 sachet Taartina de Dr. Oetker
250 ml de eau



Dr. Oetker n.v

- ⑥ Mettez les blancs d'œufs dans un bol bien dégraissé et commencez à battre lentement. Ajoutez le sucre, augmentez la vitesse de battement au maximum. Ajoutez les 90 g de sucre fin pendant que la machine bat la préparation. Battez jusqu'à ce que le dessin du batteur soit clairement visible. Ne jamais interrompre le battage pendant la préparation de la meringue.

- ⑦ Terminez la tarte en ajoutant la crème citron et la meringue. Décorez avec quelques morceaux de pistaches ou de feuilles de menthe.

