

TIAAN SE KORTPAD LEMON MERINGUE



TIAAN SE KORTPAD LEMON MERINGUE

Jou vulsel:

1 blik kondensmelk

3 eiergele

2 suurlemoene se skil en sap

Klits kondensmelk en eiergele goed saam. Voeg nou die suurlemoene se skil by en meng goed. Voeg nou die suurlemoensap bietjies vir bietjies by en klits goed. (Die suurlemoensap se suur maak dat die vulsel verdik, dit is amper soos 'n gaarmaak proses). Gooi in gebakte of 'n krummel tertdop en plaas in yskas terwyl jy meringue voorberei.

Meringue:

3 eierwitte

$\frac{1}{4}$ t cream of tartar (kremetart)

175 g strooisuiker/ gewone witsuiker

Vee jou mengbak en die klitsers af deur 'n stukkie handdoekpapier te neem en dit klam te maak met bietjie asyn, dan vee jy dit uit. Die asyn maak dat enige vet of ongevraagde goed verdwyn.

Klits nou jou eierwitte en kremetart saam totdat dit sagte

punte vorm. Voeg nou jou suiker by eetlepel vir eetlepel en klits totdat dit styf en glad is. Hou die bak onderstebo (versigtig) as die meringue nie uitval nie, is dit reg.

Skep nou met 'n metaal lepel blopse van die meringue op die tert wat begin stol het in die yskas. Smeer dan met die lepel die Meringue totdat die tert bedek is. (Onthou werk liggies want as jy tert hard werk ontsnap die lug) Maak daai kuifies met agterkant van die lepel.

Bak in voorverhitte oond van 160°C vir 30-40 min. Verwyder van oond en laat afkoel. Is die lekkerste as dit koud is.

Resep: Tiaan Steyn

Foto: Hanli Wessels