



Tover een topdessert op tafel

Buche met citroenmeringue

4 à 6 personen – 1u5min + oven: 20 min + rusten: 50 min

Ingrediënten

Voor de koekjes

- 200 g boter
- 90 g bloedsuiker
- 40 g suiker
- 40 g amandelpoeder
- 340 g bloem
- 1 ei
- 1 el citroensap
- Zeste van citroen
- Snuifje zout

Royal icing

- 150 g bloedsuiker
- ½ el citroensap
- 1 eiwit

Biscuit

- 4 eieren
- 120 g suiker
- 100 g bloem
- Zeste van 1 citroen

Siroop

- 80 ml suikerrietsiroop
- Sap van ½ citroen

- ½ doosje granaatappelpitten

Lemond Curd

- 3 citroenen
- 4 eieren
- 180 g suiker
- 30 g maïzena
- 100 g boter

Meringue

- 2 eiwitten
- 120 g suiker
- 40 ml water

Extra: suikerthermometer, bunzenbrander, spuitzak



Bereiding Koekjes:

- Meng de bloem met de suiker, de bloedsuiker, het amandelpoeder, een snuifje zout en de citroenzeste.
Snij de boter in blokjes. Maak een kuiltje en leg de blokjes boter erin. Meng met de vingers om een zanderig deeg te bekomen. Voeg het ei en citroensap toe en kneed tot je een soepel, homogeen deeg bekomt.
Wikkel het deeg in plasticfolie en laat het 30 min in de koelkast liggen.
- Verwarm de oven voor op 180°C.
- Haal het deeg uit de koelkast en rol uit tot een gelijke dikte. Snij met een mes huisjes uit het deeg en leg op een bakplaat met bakpapier. Zet nog 20 min in de koelkast alvorens af te bakken. Bak de koekjes goudbruin gedurende 10 à 15 min. Haal uit de oven en laat afkoelen.

Bereiding royal icing:

- Zeef de bloedsuiker in een kom. Meng in de keukenrobot met het citroensap en het eiwit tot een dikke stroopachtige vloeistof die glanst. Doe de royal icing in een spuitzak en spuit randen, deuren en ramen op de verschillende koekjes.

Bereiding lemon curd:

- Klop de eieren met de suiker. Pers het sap van de 3 citroenen. Verdun de maïzena met een beetje citroensap en giet samen met de rest van het citroensap en zeste van 2 citroenen bij het eiermengsel en meng goed. Laat au bain-marie al roerend indikken. Als de lemon curd de dikte van een banketbakkersroom heeft, voeg de boter in klontjes toe en mix met de mixer. Bedek met plasticfolie en zet in de koelkast.
- Verwarm de oven voor op 180°C.

Bereiding biscuit:

- Splits de eieren. Klop de eierdooiers en suiker tot het mengsel wit wordt, voeg de zeste van de citroen en de gezeefde bloem toe en meng voorzichtig. Klop de eiwitten op met een snuifje zout.
Voeg 1/3 krachtig toe om het deeg zachter te maken en meng de resterende 2/3 voorzichtig onder het deeg.
Giet het deeg op een bakplaat met bakpapier of bakmatje.



Zet in de voorverwarmde oven gedurende 8 à 9 min. Haal uit de oven en ontvorm op bakpapier.

Bereiding siroop:

- Meng de suikerrietsiroop met het citroensap. Besprenkel de biscuit met deze suikersiroop en verdeel de lemon curd erover.
Meng de granaatappelpitten door de resterende curd en spuit in het midden van de rol. Rol de biscuit stevig op en pak in met plasticfolie. Zet in de koelkast.

Bereiding Meringue:

- Giet de suiker en het water in een kookpot en verwarm tot 120°C. Check de temperatuur met een suikerthermometer. Klop ondertussen de eiwitten stevig op. Giet de hele siroop al kloppend bij de eiwitten en blijf kloppen tot de meringue lauw is.

Afwerking :

- Haal de rolbiscuit uit de folie en leg op een schotel, bedek met de meringue en brand hier en daar af met de bunzenbrander. Versier met de koekjes en wat minimeringues.





**Deze workshop kwam tot stand in samenwerking
met onze partners:**

