



Kuiken lemon-meringue taartjes

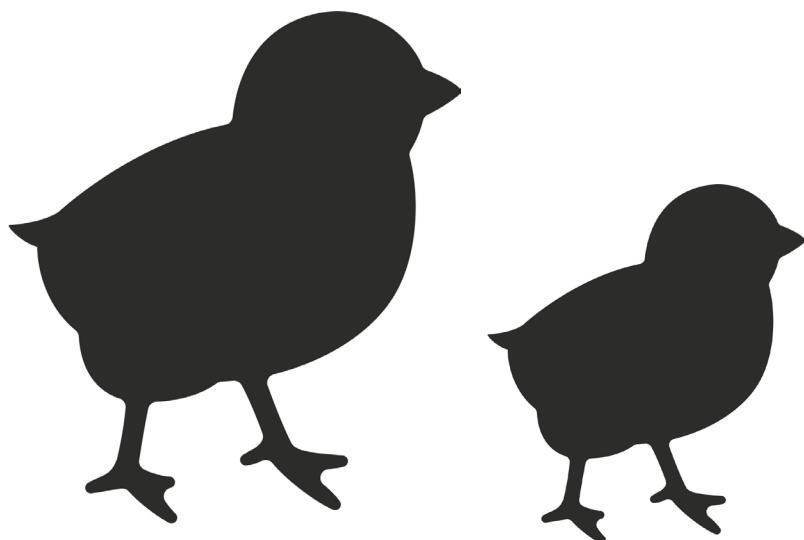


Recepten - Maartje Borst
Fotografie - Lisette Kreischer
In opdracht van World Animal Protection

Kuiken lemon-meringue taartjes

De kuikentjes in onze wereld mogen gewoon geboren en oud en grijs worden. We vieren deze bijzondere wezens dan ook graag met deze kekke lemon-meringue kuikens, die.. inderdaad niet van eieren zijn gemaakt. Het prachtige schuim, met een chique woord aquafaba genoemd, wordt van het sap van een blik kikkererwten gemaakt. Werkt net zo goed, is voedselveiliger (want geen salmonella), en is een diervriendelijke optie! Ook in de lemon curd kun je eieren prima achterwege laten, zonder op smaak in te leveren. Zo kunnen we heel wat kuikens redden van een triest noodlot terwijl we genieten van heerlijk plantaardig gebak.

Voor 12 stuks



Ingrediënten

- 400 g bloem
- 100 g + 200 g fijne kristalsuiker
- ½ tl zout
- 200 g + 100 g plantaardige bakboter
- 3-4 el water
- Sap en geraspte schil van 3 citroenen
- 15 g custardpoeder
- 25 g koud water
- Vocht van 1 blik kikkererwten van 400 g
- ½ tl xanthaangom
- Drupje gesmolten vegan pure chocolade
- Een paar vegan roze of oranje sterretjes of suikerhartjes

Instructies

Begin met het maken van het deeg voor de taartjes. Meng hiervoor het bloem met 100 g suiker en het zout. Voeg 200 g boter toe en wrijf dit met je vingertoppen door het bloemmengsel. Zorg dat je de boter niet teveel bewerkt en dat het mengsel niet te warm wordt. Dan blijft het deeg straks mooi bros. Voeg 3-4 el water toe en breng samen tot een deeg zonder echt te kneden. Bekleed kleine taartvormpjes met het deeg, prik met een vork wat gaatjes in de bodem en laat ze even rusten in de vriezer. Verwarm ondertussen de oven voor op 175 °C. Bak de taartjes in ca. 20-25 minuten goudbruin en knapperig. Komen de bodems te veel omhoog in de oven? Prik ze nogmaals in met een vork en de lucht eronder zal verdwijnen. Laat de deegbodems afkoelen en los ze uit de vormpjes.

Maak nu de lemoncurd. Breng hiervoor het citroensap aan de kook met 100 g suiker. Roer ondertussen het custardpoeder los met 25 g koud water. Voeg dit al roerende toe aan het kokende citroensap. Laat op laag vuur een paar minuutjes garen en goed binden.

De garing is voltooid als het mengsel er glanzend uitziet en het weer wat slapper lijkt te worden. Draai het vuur uit en voeg 100 g boter toe. Roer dit met een garde door het warme mengsel tot het helemaal gesmolten en opgenomen is. Verdeel de curd over de taartvormpjes.

Maak nu de meringue, het moeilijkste onderdeel van de taartjes. Doe het kikkererwtenvocht over in een brandschone mixkom. Gebruik bij voorkeur een staande tafelmixer. Klop het sap met het garde hulpstuk eerst goed los, totdat het zeer schuimig wordt en volume krijgt. Voeg nu lepel voor lepel de suiker toe. Blijft zeer lang kloppen tot de suiker helemaal is opgelost en het mengsel zo stijf en compact als scheerschuim is. Dit duurt écht even, dus neem je tijd hiervoor. Voeg het xanthaangom toe, klop door en zie hoe mooi het schuim nog meer opstijft. Doe het schuim over in een spuitzak met rond mondje. Spuit een grote toef op de taartjes, met daarbovenop nog een toef. Breng oogjes aan met een drupje gesmolten chocolade en snauveltjes en pootjes met suikerhartjes.