

Recept voor rabarbertaart met meringue

Ingrediënten

Deeg

- 250 g meel (naar keuze: spelt-, tarwe- of volkorenmeel)
- 60 g witte suiker of rietsuiker
- 125 g boter of margarine
- 1 ei
- ½ tl bakpoeder
- 1 snufje zout



Vulling

- 750 g rabarber, gewassen en geschild
- 100 g suiker
- 1 pakje vanillesuiker
- 2 tl kaneel
- 50 g maïzena

Meringue

- 4 eitwitten
- 150 g suiker
- 1 snufje zout

Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 180 °C boven-/ onderwarmte (hetelucht 160 °C). Vet een springvorm met een doorsnede van 26 cm in.
2. Doe de ingrediënten voor het deeg in een kom en kneed deze tot een deeg.
3. Bekleed de ingevette springvorm met het deeg en vorm een rand van 1-2 cm hoog.
4. Snijd de rabarber in stukjes (2-4 cm) en doe ze in een kom.
5. Voeg suiker, vanillesuiker, kaneel en maïzena toe. Meng alles met elkaar en laat dit trekken. (De maïzena zorgt ervoor dat de rabarber niet te sappig en de taartbodem bij het bakken niet te klef wordt.)
6. Verdeel het rabarbermengsel over het deeg en zet de taart in de voorverwarmde oven.
7. Bak de taart ca. 35 minuten. Maak ondertussen de meringue.
8. Klop de eiwitten met het zout in een schone vetvrije kom met een mixer stijf.
9. Voeg geleidelijk de suiker toe, totdat er een stevig geheel ontstaat.
10. Haal de taart uit de oven en verdeel de meringue over de bovenkant.
11. Bak de taart in 15 minuten op 140 °C gaar tot de meringue een lichtbruine kleur heeft gekregen. Laat de taart afkoelen.