

Aardbeientaartje met banketbakkersroom

Benodigdheden 10ct :

bladerdeeg 0,500 kg aardbeien 0,500 kg
banketbakkersroom 0,500 kg munt een potje
8 eitjes, 60 gram maïzena, 120 gram suiker,
8 dl melk, 1 stuk vanillestokje

Werkwijze:

Voorbereiding:

- het deeg lichtjes in prikken en bedekken met keukenpapier en gedroogde spliterwten.
- de aardbeien spoelen, droogdeppen en kroontje verwijderen.
- de banketbakkersroom glad roeren.

Bereiding:

- de taartbodem gedurende 15min. voorbakken in een matig warme oven (180°C), dit noemen we **BLIND BAKKEN**.

banketbakkersroom gelijkmatig op verdelen.

- de banketbakkersroom gelijk smeren, de aardbeien versnijden (kleintjes mogen heel) en op de banketbakkersroom schikken.
- afwerken met aardbeien en eventueel met slagroom afwerken., munt

Opmerkingen:

- de Franse benaming van het gerecht is "**Tarte aux fraises**"

koken
