

Recept: Aardbeientaart

Aardbeientaart recept feitjes

Moeilijkheidsgraad: redelijk makkelijk
Vorbereidingstijd: ca. 30 minuten
Baktijd: ca. 25 minuten

Theetip: Kruiden- en fruitthee Aardbei & Munt

Wil je extra van dit recept genieten, dan kan ik aanraden om dit te doen met de bijpassende thee **Aardbei & Munt**. Van deze losse thee maak je eenvoudig een **homemade ijsthee**. En extra lekker als je er een vers takje munt en stukjes aardbei aan toevoegt...

Dit heb je nodig voor het maken van Aardbeientaart:

Voor de bodem

- ✓ 175 g boter
- ✓ 100 g poedersuiker
- ✓ 1 ei
- ✓ 8 g vanillesuiker
- ✓ 250 g tarwebloem
- ✓ 8 g bakpoeder
- ✓ 50 g witte chocola (gesmolten)

Voor de crème

- ✓ 500 ml melk
- ✓ 50 g suiker
- ✓ 1 ei
- ✓ 35 g custardpoeder
- ✓ 250 ml slagroom
- ✓ 10 g slagroomversteviger

Voor de topping

- ✓ 2 doosjes aardbeien (schoongemaakte)
- ✓ 10 g heldere taartgelei

Jouw resultaat

Hoe ziet jouw aardbeientaart eruit en wat vond jij van dit recept? Deel het met ons op Instagram met de tag [@thee_gifts_earl_orange](#) en wie weet delen we jouw resultaat in onze Story.



Zo maak je Aardbeientaart:

DE BODEM

1. Klop de boter, poedersuiker, vanillesuiker en het ei op tot een romig geheel.
2. Meng de bloem met de bakpoeder, zeef dit over het botermengsel en meng alles.
3. Schenk het deeg in een beboterde en met bloem bestrooide taartvorm en strijk het glad.
4. Bak het deeg in ongeveer 25 minuten in de onderste helft van de oven op 180 °C.

WITTE CHOCOLADERANDJE

1. Laat de taartbodem ongeveer 5 minuten in de bakvorm afkoelen en leg daarna op een taartrooster.
2. Smelt in een steelpan de witte chocola.
3. Smeer de taartbodem met de gesmolten witte chocolade in en laat het verder afkoelen tot de witte chocola hard is.

DE VULLING

1. Meng in een kom de custardpoeder met de suiker. Voeg daarna het ei hier aan toe en meng dit alles met 2 eetlepels koude melk.
2. Breng de rest van de melk aan de kook. Doe vervolgens nog 4 eetlepels van de hete melk in de kom met custard en suiker en roer nog een keer goed door elkaar.
3. Voeg daarna het mengsel van custard/suiker toe aan de hete melk. Laat dit onder voortdurend roeren nog even doorkoken. Daarna laten afkoelen en tijdens het afkoelen regelmatig even omroeren.
4. Klop de slagroom samen met de slagroomversteviger op en schep deze door het afgekoelde mengels van custard en suiker.

DE FINISHING TOUCH

1. Verdeel de crème gelijkmatig over de taartbodem.
2. Verspreid vervolgens de schoongemaakte aardbeien over de taart.
3. Bereid de taartgelei zoals beschreven op de verpakking en bestrijk hiermee de aardbeientaart.
4. Klaar en genieten maar!

