



Aardbeientaart met meringue

10 taartpunten



Wat bakervaring gewenst

● up to 60 Min.



Ingrediënten:

Voor het aardbeientaartdeeg:

190 g bloem
60 g poedersuiker
150 g roomboter (ongezouten en koud)
zout
1 ei

Voor de aardbeinvulling:

60 g suiker
100 g bloem
0,25 tl gember (vers geraspt)
citroen (geraspte schil van een halve)
500 g aardbeien

Voor de meringue:

2 eiwitten
140 g suiker
1 el maizena

Extra nodig:

springvorm Ø 20 cm
mixer met garden
deegroller
beslagkom
citroensap (om beslagkom te reinigen)

1 Taartdeeg maken:

Meng de bloem met de poedersuiker en het zout. Snijd de koude roomboter in kleine blokjes en mix dit met een mixer door het bloemmengsel tot een kruimig mengsel ontstaat. Voeg het ei erbij en mix dit totdat een deeg ontstaat.

2 Maak een bal van het deeg en bekleed het met plastic. Zet het twee uur weg in de koelkast (kan ook 45 minuten in de vriezer).

3 Vet de springvorm in en beleg de onderkant van de vorm met bakpapier.

4 Bestuif het werkvlak met bloem of zodat het deeg hier niet op blijft plakken. Kneed het deeg door zodat het een beetje op kamertemperatuur komt. Rol het uit met een deegroller en beleg de springvorm met het deeg.

5 Snijd de rand van het taartdeeg op ongeveer 2,5 á 3 cm vanaf de bodem af zodat een mooie (strakke) rand ontstaat. Zet de beklede taartvorm even weg in de koelkast.



Dr. Oetker Nederland-Antwoordnummer 7204-3800 TE-Amersfoort-www.oetker.nl E-Mail:
info@oetker.nl Tel. 0800 - 0220770 (gratis)



- 6 Verwarm de oven voor.

Elektrische oven: 200 °C
Heteluchtoven 180 °C

- 7 **Aardbeienvulling maken:**

Was de aardbeien, verwijder de kroontjes en snijd ze in stukjes. Meng de suiker met bloem in een pannetje, voeg de geraspte gember, citroenschil en de aardbeien erbij. Verwarm dit mengsel en roer even goed door. Als de aardbeien zacht beginnen te worden is het klaar.

- 8 **Aardbeientaart bakken:**

Giet het aardbeienmengsel in de springvorm, zorg er voor dat het mengsel niet boven de deegrand uitkomt. Bak de taart 30 minuten in de oven tot het deeg gaar is en de aardbeienvulling gestold. Laat de taart hierna afkoelen in de springvorm.

Baktijd: 30 Minuten

- 9 **Bereiding meringue:**

Zorg dat de beslagkom vetvrij is, dit kun je doen door de kom schoon te maken met citroensap. Klop met de mixer op de hoogste stand in 4 minuten de eiwitten en de helft van de suiker door elkaar. Meng daarna de andere helft van de suiker met de maizena toe en klop het nog ongeveer een halve minuut. Als je mooie pieken kunt maken en de kom op de kop kunt houden is de meringue stijf genoeg.

- 10 Zorg dat de oven opnieuw goed is voorverwarmd. Zet indien mogelijk de grillstand aan. Verdeel nu de meringue over de aardbeientaart. Verwarm de taart 10 minuutjes in de oven zodat de meringue licht bruin kleurt.

Elektrische oven: 180 °C
Heteluchtoven 160 °C
Baktijd: 10 Minuten

- 11 Serveer de Aardbeientaart met Meringue lauw of koud.

Het recept is voor ons gemaakt door Brenda Kookt.
<http://www.brendakookt.nl/2015/05/26/aardbeientaart-met-meringue/>

