



# Aardbeientaart

1 taart



Wat bakervaring gewenst

up to 40 Min.



## 1 De aardbeientaart bodem:

Klop de boter, poedersuiker, vanillesuiker en het ei romig. Meng de bloem met de Backin, zeef dit over het botermengsel en meng alles. Schenk het deeg in een beboterde en met bloem bestrooide taartvorm en strijk het glad. Bak het deeg in de onderste helft van de voorverwarmde oven.

**Elektrische oven: 180 °C**

**Heteluchtoven 160 °C**

**Baktijd: ongeveer 25 minuten**

- 2 Laat de bodem 5 minuten in de vorm laten afkoelen, leg 'm daarna op een taartrooster.
- 3 Bestrijk de taartbodem met gesmolten witte chocolade en laat het verder afkoelen.

## Ingrediënten:

### Voor de aardbeientaart:

175 g boter  
100 g poedersuiker  
1 ei  
1 zakje Dr. Oetker Vanillesuiker  
250 g tarwebloem  
0,5 zakjes Dr. Oetker Backin

### Om te bestrijken:

50 g witte chocolade (gesmolten)

### Voor de crème:

500 ml melk  
50 g suiker  
1 ei  
35 g custardpoeder (bijv. Koopmans)  
250 ml slagroom  
1 zakje Dr. Oetker Klop-Fix

### Voor de garnering:

2 doosjes aardbeien  
(schoongemaakte)  
1 zakje Dr. Oetker Taartina Helder





#### 4 De aardbeientaart vulling:

Meng custard met de suiker, voeg het ei toe en meng dit met 2 eetlepels koude melk. Breng de rest van de melk aan de kook. Meng 4 eetlepels van de hete melk met de custard en giet vervolgens alles in de hete melk. Laat dit onder voortdurend roeren nog even doorkoken. Roer de pudding tijdens het afkoelen regelmatig even om. Klop de slagroom samen met de Klop-Fix op en schep deze door de afgekoelde pudding.

#### 5 De aardbeientaart decoreren:

Verdeel de crème gelijkmatig over de taartbodem en beleg dit met de schoongemaakte aardbeien. Bereid de Taartina zoals beschreven op de verpakking en bestrijk hiermee de aardbeientaart.

