



Slagroomtaart met aardbeien

1 taart Wat bakervaring gewenst up to 40 Min.



Ingrediënten:

Bakgerei:

springvorm Ø 24 cm
mixer met garden
kartelmes/broodmes
koekenpan
keukenpapier
kwastje
spatel of plat mes
spuitzak
sterspuitmondje 1M of 1B Wilton

Voor de slagroomtaart bodem:

1 pak Dr. Oetker Biscuittaart
5 eieren (op kamertemperatuur)
50 ml water

Voor de vulling en decoratie:

100 g aardbeiensaus
50 ml sinaasappelsap
500 g aardbeien van dezelfde grootte
500 ml slagroom (uit de koelkast)
2 zakjes Dr. Oetker Klop-Fix
2 zakjes Dr. Oetker
Amandelschaafsel

1 Slagroomtaart bodem bakken:

Plaats het rooster iets onder het midden van de oven en verwarm de oven voor. Vet de springvorm in met boter of Dr. Oetker Bakspray. Bak bodem van de slagroomtaart volgens de aanwijzingen op de verpakking van basismix Biscuittaart.

Elektrische oven: 170 °C

Heteluchtoven 170 °C

Baktijd: 30 - 40 Minuten

- 2 Laat de slagroomtaart basis goed afkoelen. De taart is na het afkoelen gereed om door te snijden, te vullen en te decoreren. Gebruik voor het doorsnijden van de slagroomtaart een scherp kartelmes (groot broodmes). Leg een hand zachtjes op de slagroomtaart zodat deze niet verschuift en snijd de taart voorzichtig horizontaal doormidden.





3 Slagroomtaart vullen en decoreren:

Schenk 100 ml aardbeiensaus in een kommetje en roer het sinaasappelsap erdoor. Maak de aardbeien schoon, houd de 6 mooiste apart en snijd de rest in plakjes. Klop de slagroom stijf met 2 zakjes Vanillesuiker en 2 zakjes Klop-fix.

4 Rooster in een droge koekenpan, al omschuddend, het Amandelschaafsel goudbruin en laat het op een dubbel laagje keukenpapier afkoelen.

5 Snij de slagroomtaart in twee of drie lagen. Gebruik voor het doorsnijden van de taart een scherp kartelmes (groot broodmes). Leg een hand zachtjes op de taart zodat deze niet verschuift en snij de slagroomtaart voorzichtig horizontaal doormidden.

6 Verdeel met een bakkwast, de aardbeiensaus over de lagen van de taartbodem. Verdeel op de onderste laag of lagen, gelijkmatig en aansluitend, de aardbeienplakjes. Schep op de met aardbeien bedekte lagen een kwart van de slagroom en strijk het met een pannenkoekmes gelijkmatig uit. Leg de taartlagen weer op elkaar.

7 Bestrijk met behulp van een pannenkoekmes langs de zijkant de uitgelopen vulling glad. Bestrijk de zijkant met een klein deel van de rest van de slagroom. Druk amandelschaafsel tegen de rand van de taart (bewaar wat amandelschaafsel voor decoratie van de bovenkant). Zet de slagroomtaart op een taartschaal.



8 Bestrijk de bovenkant met slagroom en strijk het glad. Geef met behulp van het pannenkoekmes alvast 12 punten in de slagroomlaag aan. Schep de rest van de slagroom in een spuitzak met stervormig mondje en spuit op elke punt een toef. Halveer de overgebleven aardbeien, haal ze door Dr. Oetker Aardbeiensaus en druk een aardbei in elke slagroomtoef. Strooi de rest van het amandelschaafsel over het midden van de slagroomtaart. Zet de slagroomtaart tot gebruik in de koelkast.

Tips van de Consumentenservice

- Let op! de bereidingswijze van Dr. Oetker Biscuittaart is onlangs gewijzigd. Deze receptuur is op basis van Dr. Oetker Basismix Biscuittaart. Heb jij een roze verpakking met de naam Biscuitmix Basismix voor taart, volg dan de bereidingswijze op het pak.

