



Ingrediënten voor 6 personen

Bodem: 2 eieren op kamertemperatuur, 70 g suiker, 45 g meel, 20 g maizena, snufje zout
mousse: 300 g aardbeien, 100 g suiker, 3 dl slagroom, 4 blaadjes gelatine (7,5 g)
afwerking: 200 g aardbeien, 7 eetlepels aardbeienlikeur, 4 eetlepels aardbeienjam

Tijd: > 2 uur
Keuken: Frans
Smaak: Zacht en romig
Gang: Nagerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Fraisier: deze taart is één en al aardbei!

De allerlekkerste, romigste, luchtigste, aardbei-igste aardbeientaart!
!Wel even werk maar echt niet moeilijk . eigen foto`s (3 stuks)

Hulpmiddelen

Mixer, springvorm 22 à 24 cm

Bereidingswijze

VOORBEREIDING: Verwarm de oven voor, 160°C hete lucht. Klop de eieren met de suiker heel licht en schuimig; zeker een kwartier kloppen. Meng meel, maizena en zout en spatel dit door het eimengsel. Vet de bakvorm in, bestrooi met wat meel en giet het beslag in de vorm. Baktijd 30 minuten. Af laten koelen. je kunt de bodem gerust een dag van te voren bakken. Pureer 300 g aardbeien met 100 g suiker. Laat de gelatine 5 min weken in koud water. Verwarm de helft van de aardbeienpuree , NIET laten koken, en los hier al roerend de gelatine in op. Voeg al roerend de andere helft van de aardbeienpuree toe, blijf vooral goed roeren. Klop de slagroom net niet stijf en spatel door de aardbeienmassa. Snijd de taartbodem horizontaal doormidden. Leg een helft onderin de springvorm. Besprenkel met wat aardbeienlikeur. Halveer de rest van de aardbeien en zet deze met de platte kant naar buiten langs de rand van de springvorm. Giet de helft van de aardbeienmousse in de vorm. Snijd van de andere helft van de taartbodem een randje af, zodat hij tussen de aardbeien past (zie foto 3, pijltje). en leg hem op de mousse. Besprenkel weer met een beetje likeur en giet de rest van de mousse in de vorm. Minstens 5 uur op laten stijven. Verwarm nu de aardbeienjam met een eetlepel likeur een beetje , pas op niet te warm, giet over de taart en strijk uit met de achterkant van een lepel. Nog even de koelkast in. Maak met een mes de taart voorzichtig los van de rand, voordat je de rand van de springvorm verwijderd. Je kunt de taart prima de dag van te voren maken.

Serveertips

Opm. mijn gelatineblaadjes zijn geloof ik niet even groot als de nederlandse. 9 blaadjes = 17 g , pas zonodig aan. Eventueel de jam eerst pureren , dan ziet de toplaag er wat regelmatig uit. Of gebruik een goedkope jam zonder stukjes Ook lekker zonder likeur. Voor een taartvorm van 26 à 28 cm alles X anderhalf Voor een taartvorm van 30 à 32 cm alles X 2 nemen.

