

Ingrediënten voor 12 personen

220 gr. beschuit 3 eetl.  
poedersuiker 75 gr. zachte boter  
100 gr. abrikozenjam 1 eetl.  
citroensap 400 gr. aardbeien 200  
gr. frambozen 100 gr. bramen 1 dl.  
sinaasappelsap 1-2 eetl. bruine  
suiker

**Tijd:** 20-30 min.  
**Keuken:** Goedkoop en snel  
**Soort\_gerecht:** Banket  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Snelle aardbeienvlaai

In een ommezien klaar! Belegd met heerlijke verse vruchten is dit een ideale taart voor het begin van de zomer.

### Hulpmiddelen

Oven / vorm van 26 cm.

### Bereidingswijze

De oven voorverwarmen op 220 C. De beschuiten in stukken breken, deze in een zakje doen en verkrumelen met de deegroller. Hiervan 1 eetl. apart houden voor de garnering. De rest van de kruimels kneden met de poedersuiker en de boter. In een vlaaivorm doen en met uw vingers goed verdelen. In de hete oven (200 C.) 10 min. bakken. Intussen de abrikozenjam vermengen met het citroensap. De aardbeien, de frambozen en de bramen even wassen, zo nodig schoonmaken en daarna goed laten uitlekken. De kroontjes van de aardbeien verwijderen en de aardbeien in dunne plakjes snijden. De vlaaibodem uit de oven halen en laten afkoelen. Voorzichtig uit de vorm halen en daarna gelijkmatig bestrijken met de abrikozenjam. Decoratief versieren met de aardbeienplakjes, de bramen en de frambozen. Het sinaasappelsap met de bruine suiker in een pannetje aan de kook brengen en zachtjes laten koken tot de masa wat dikker wordt. Iets laten afkoelen en vervolgens over de vruchten strijken. Bestrooien met de apart gehouden beschuitkruimels. De vlaai in 12 punten snijden.