

Ingrediënten voor 4 personen

500 g aardbeien 200 g
aardbeienconfituur enkele
druppels rode voedingskleurstof
(facultatief) 2 afgestreken
eetlepels griessuiker 500 g
mascarpone 2 pakjes kleine
zachte wafels met eieren « 365 »
(2 x 250 g) snoepjes en munt
voor de afwerking 10 cl verse
room

Tijd: 30-60 min.

Keuken: Belgisch

Gang: Nagerecht

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Ja

Roze taart

Een lekkere taart voor je geliefde

Bereidingswijze

-Leg 5 middelgrote aardbeien opzij; spoel de overige, verwijder het kroontje en snij in heel kleine blokjes en meng met de suiker. - mix de confituur: de confituur moet glad en een beetje vloeibaar worden en giet dan in een kom, voeg de mascarpone toe en prak goed met een vork. -Schenk er de verse room bij, meng eerst met een vork, vervolgens met de mixerkloppers tot de room smeug is; voeg eventueel de voedingskleurstof toe. -Knip, indien nodig, de kanten van de wafels gelijk met de schaar, zodat ze een regelmatige vorm krijgen. -Leg 6 wafels (dicht tegen elkaar) op een serveerschotel. -Schep er 1/3 van de aardbeien op (ook een beetje sap) en vul alle gaatjes. -Neem 6 andere wafels, bestrijk rijkelijk met room en leg omgekeerd op de eerste laag. -Vul ook de ruimtes tussen de wafels met de room. -Herhaal alles tot je 3 lagen aardbeien en room tussen 4 lagen wafels bekomt. -Bestrijk de taart helemaal met de resterende room, leg er vershoudfolie over (niet te fel drukken zodat je de room niet beschadigt) en laat 24 uur rusten in de koelkast (de taart wordt zacht). -Versier, net voor het opdienen, met snoepjes, munt en de opzij gelegde en in schijfjes gesneden aardbeien.

Serveertips

-Je kan chocoladeschilfers plakken op de zijkanten van de taart voor je ze in de koelkast zet. -Versier de taart zeker niet op voorhand met de snoepjes, want de kleurtjes smelten en lopen uit.

