



Aardbeientaart met banketbakkersroom

Een zomerse taart met een krokante zanddeegbodem, gladde banketbakkersroom en glanzende verse aardbeien. Een klassieker van bij de bakker, die je perfect zelf thuis maakt.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
50'	25'	8	Dessert

Ingrediënten

Voor het zanddeeg:

250 g bloem

125 g koude boter, in blokjes

80 g bloedsuiker

1 ei

Een snuif zout

Voor de banketbakkersroom:

500 ml volle melk

1 vanillestok

4 eierdooiers

100 g fijne kristalsuiker

40 g maïzena

Voor de afwerking:

500 g verse aardbeien

3 eetlepels abrikozenconfituur

1 eetlepel water

Bereidingswijze

- 1.** Maak het zanddeeg: doe de bloem, bloemsuiker en het zout in een kom. Voeg de koude boter in blokjes toe en wrijf alles snel tussen de vingers tot een zanderige massa. Voeg het ei toe en kneed kort tot een samenhangend deeg. Vorm tot een platte schijf, wikkel in plasticfolie en laat minstens 30 minuten rusten in de koelkast.
- 2.** Verwarm de oven voor op 180 graden. Rol het deeg uit op een licht bebloemd werkblad tot een cirkel van ongeveer 30 cm doorsnede en bekleed er een ingevette taartvorm van 24 cm mee. Snij het overvallige deeg af. Prik de bodem in met een vork, leg er een vel bakpapier op en vul met bakbonen of droge peulvruchten. Blindbak 15 minuten, verwijder dan het papier en de bonen en bak nog 10 minuten tot de bodem goudbruin en droog is. Laat volledig afkoelen op een rooster.
- 3.** Maak de banketbakkersroom: snij de vanillestok in de lengte open en schraap het merg eruit. Breng de melk samen met het vanillemerg en de lege stok al roerend aan de kook. Haal van het vuur en laat 5 minuten trekken. Verwijder de vanillestok.
- 4.** Klop de eierdooiers met de suiker wit en romig. Voeg de maïzena toe en klop glad. Giet er al roerend de warme melk bij in een dunne straal.
- 5.** Giet het mengsel terug in de pot en laat op middelhoog vuur al voortdurend roeren met een garde indikken tot een gladde, dikke room. Dit duurt 3 tot 5 minuten. Zodra de room begint te

borrelen, nog 1 minuut verder roeren en dan van het vuur halen.

6. Giet de room in een ondiepe schaal, dek af met plasticfolie direct op het oppervlak zodat er geen vel op vormt, en laat volledig afkoelen in de koelkast.

7. Klop de afgekoelde banketbakkersroom glad met een garde en strijk ze gelijkmatig uit in de taartbodem.

8. Was de aardbeien, verwijder de kroontjes en halveer ze. Schik ze mooi op de banketbakkersroom, beginnend aan de buitenrand naar het midden.

9. Verwarm de abrikozenconfituur met het water in een steelpannetje tot ze vloeibaar is. Zeef indien nodig en bestrijk de aardbeien voorzichtig met een kwastje voor een glanzende afwerking. Laat even opstijven voor het serveren.

Tip

Zorg ervoor dat de banketbakkersroom volledig koud is voor je ze in de taartbodem smeert, anders wordt de bodem zacht. Dek de afgewerkte taart niet af met plasticfolie, want dat trekt vocht en maakt de bodem slap.

Lekker met

Serveer de taart licht gekoeld, op de dag van bereiding zelf, zodat de bodem krokant blijft.

Dranktip

Een glas koude mousserende witte wijn of een lichte cremant past uitstekend bij de frisse aardbeien en de romige vulling.