

Aardbeientaart (inspiratie Maxime Frédéric, Pleincoeur)

Préparation : 1h15 • Cuisson : 25 min

Préparation

1. Onder de desserts die ik de afgelopen weken op sociale media heb gezien, heeft de aardbeientaart van Maxime Frédéric, aangeboden in zijn patisserie Pleincoeur, me enorm veel zin gegeven.
2. Aangezien ik niet in Parijs ben (een retourtje met de TGV voor een aardbeientaart leek me een beetje overdreven), ben ik aan de slag gegaan en heb ik geprobeerd een kopie van deze taart te maken met de informatie die op hun website en hun Instagram-account staat.
3. Hier is het resultaat: een uitstekende aardbeientaart met veel smaak en frisheid, en van mijn kant een grote liefde voor het gebruik van de diamantkoekjes als taartbodem; het is fragieler dan een klassieke zoete deeg, maar het is echt geweldig!
4. Materiaal : Geribbelde taartvorm De BuyerMini gebogen spatelDeegroller
Ingrediënten :Ik heb de vanille Norohy van Valrhona gebruikt: code ILETAITUNGATEAU voor 20% korting op de hele site (affiliate).
5. Mix de zachte boter met de suiker, vanille en zout.
6. Voeg vervolgens de bloem toe, kneed het deeg met de palm van je hand om het goed te mengen, wikkel het deeg in plasticfolie en laat het minstens 30 minuten in de koelkast rusten.
7. Vet vervolgens je taartvorm in en strooi er suiker over.
8. Rol het deeg uit tot een dikte van 2-3 mm en leg het in de taartvorm.
9. Plaats alles in de koelkast (of in de vriezer als dat mogelijk is) voor minstens 2 uur.
10. Bak de taartbodem 15 minuten voor op 170°C.
11. Bereid ondertussen de amandelcrème voor.
12. Mix de zachte boter met de poedersuiker, amandelmeel, maïszetmeel en citroenschil.
13. Voeg het ei toe en meng goed.
14. Verspreid de amandelcrème over de bodem van het voorgebakken deeg en voeg de in stukjes gesneden aardbeien toe.
15. Bak opnieuw 10 tot 15 minuten op 170°C.
16. Verwijder de ring direct na het bakken met voorzichtigheid, het deeg is fragiel.
17. Laat afkoelen.
18. Verwijder de steeltjes van de aardbeien en snijd ze in stukjes.
19. Doe ze in een pan met de suiker en het citroensap en laat op laag vuur koken, regelmatig roerend, tot je een compote-achtige textuur hebt (ongeveer 30 minuten).
20. Laat volledig afkoelen in de koelkast.
21. Klopt de vloeibare room tot slagroom, voeg dan de poedersuiker en de vanille toe.
22. Ga verder met de opbouw.
23. Pleincoeur begint hij met het aanbrengen van de vanillecrème voordat hij de compote toevoegt; ik heb het verkeerd gedaan en het omgekeerde gedaan, aan jou om te beslissen. Verspreid dus een dunne laag vanillecrème over de amandelcrème, strijk glad en voeg ongeveer 2/3 van de compote toe.
24. Voeg vervolgens de in stukken gesneden aardbeien toe en druk ze in de compote.
25. Voeg de rest van de compote tussen en op de stukken aardbeien toe, strijk glad met een gebogen spatel en geniet ervan!

