

Klassieke, eenvoudige en frisse aardbeientaart

Ingrédients

- 2 eieren
- 60g suiker
- 60g bloem
- 15g boter
- 350g aardbeien
- 2 eetlepels suiker
- 100g volle room
- 125g eidooiers
- 125g suiker
- 40g maïzena
- 1 vanillestokje
- 200g aardbeien
- 30g suiker
- 1,5g agar-agar

Préparation

1. De eerste aardbeientaart van het seizoen, hier zijn we!
2. Met een versie die niet klassieker kan: biscuit (doordrenkt met aardbei), mousselinecrème met vanille, verse aardbeien (veel) en aardbeijam om af te ronden.
3. Kortom, niets te ingewikkeld, maar je zult toch wat werk en geduld nodig hebben voordat je kunt genieten
Benodigdheden: Perforatieplaat Mini gebogen spatel Spuitzakken Ring van 20 cm Rhodoïd Ingrediënten: Ik heb de Norohy vanille van Valrhona gebruikt: code ILETAITUNGATEAU voor 20% korting op de hele site (affilié).
4. Bereidingstijd: 1u15 + 15 minuten bakken Voor een aardbeientaart van 20 tot 24 cm in diameter: Biscuit: 2 eieren suiker bloem boter Smelt de boter en laat deze afkoelen.
5. Klop de hele eieren met de suiker gedurende minstens 10 minuten, tot het mengsel luchtig en bleek is.
6. Voeg de gezeefde bloem toe, meng goed, en neem een klein deel van het beslag en meng dit met de gesmolten boter.
7. Meng tenslotte de twee beslagjes voorzichtig, giet in een ring van 20 cm in diameter en bak onmiddellijk in de voorverwarnde oven op 180°C gedurende ongeveer 15 minuten.
8. Laat afkoelen en wikkel in plasticfolie tot het monteren, zodat de biscuit mooi vochtig blijft.
9. Aardbeien: aardbeien 2 eetlepels suiker Verwijder de steeltjes van de aardbeien en snijd ze in grote stukken.
10. Strooi er suiker over, meng en bewaar in de koelkast tot het monteren.
11. Banketbakkersroom: volle melk volle room eidooiers suiker maïzena 1 vanillestokje Verwarm de room en de melk met de zadjes van het vanillestokje.
12. Klop de eidooiers met de suiker en de maïzena.
13. Wanneer de melk warm is, giet dan de helft ervan over de eieren terwijl je goed klopt, en giet het geheel terug in de pan.
14. Laat indikken op middelhoog vuur terwijl je voortdurend roert, giet het dan in een kom en dek af met plasticfolie.
15. Laat afkoelen in de koelkast tot de crème op kamertemperatuur is.
16. Mousselinecrème: zachte boter Wanneer de banketbakkersroom is afgekoeld, klop deze dan om te ontspannen, en voeg geleidelijk de zachte boter toe terwijl je voortdurend klopt.

17. Je crème is klaar wanneer de boter volledig is opgenomen en de crème goed luchtig is (je moet ongeveer 10-15 minuten op gemiddelde snelheid kloppen).
18. Ga verder met het monteren.
19. Montage: Ongeveer aardbeien voor de rand Plaats je ring op je presenteeschaal.
20. Bekleed deze met rhodoïd, en schik de halve aardbeien rondom.
21. Snijd de biscuit in tweeën in de dikte, en snijd deze indien nodig iets bij.
22. Plaats de eerste helft in de ring.
23. Zeef de lichtjes gezoete aardbeien om het sap op te vangen, en doordrenk de biscuit met de helft van het sap.
24. Bedek de biscuit en de aardbeien met de mousselinecrème, en voeg dan 2/3 van de uitgelekte aardbeien toe.
25. Voeg een beetje mousselinecrème toe, en dan de rest van de aardbeien.
26. Bedek met de tweede helft van de biscuit, doordrenk deze met de rest van het aardbeijus, en eindig met de rest van de mousselinecrème.
27. Maak het oppervlak mooi glad, en zet de aardbeientaart minstens 2 uur in de koelkast.
28. Aardbeijam: aardbeien suiker 1, agar-agar Enkele aardbeien voor de decoratie Verwijder de steeltjes van de aardbeien en mix ze.
29. Verwarm de verkregen puree.
30. Meng de suiker en de agar-agar, en giet het mengsel in een regen in de warme puree.
31. Meng goed en breng aan de kook.
32. Blijf 2 tot 3 minuten koken terwijl je regelmatig klopt, en laat dan afkoelen.
33. Giet tenslotte over de taart, maak het oppervlak glad en zet het weer in de koelkast gedurende 2 uur.
34. Decoreer met enkele aardbeien, en geniet ervan!