

Aardbeiengebakje

(4 personen)

Deeg

- 1 vanillestokje
- 1 ei
- 150 gram bloem
- 100 gram boter
- 50 gram suiker

Vulling

- 215 gram **Aardbeien Confiture**
- 200 ml slagroom
- 150 gram mascarpone
- 1 eetlepel suiker
- Zakje klop en fix
- 250 gram verse aardbeien

Overige

4 kleine platte bakvormpjes

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 170 °C. Halveer het vanillestokje in de lengte en schraap het merg er uit. Kluts het ei. Kneed de bloem, vanillemerg, boter, suiker en de helft van het ei (de rest wordt niet gebruikt) tot een deeg. Druk het deeg plat, pak het in plastic folie en laat het opstijven in de koelkast.

Rol het deeg uit op een met bloem bestoven aanrecht tot een plak van circa 3 mm dik.

Vul de kleine bakvormpjes met het deeg, druk stevig aan en bak deze in ca. 10 min gaar. Laat ze dan afkoelen voordat u ze gaat vullen.

Klop de slagroom op met de suiker en de klop en fix.

Als de slagroom lobbige is, voeg dan de mascarpone en 2 eetlepels Aardbeien Confiture toe.

Laat dit een half uurtje opstijven in de koelkast.

Spuut een dot van de crème op het harde wenergebakje en garneer de verse aardbeien er om heen. Serveer direct.

De Aardbeien Confiture / fruit kun je ook vervangen door een andere combinatie. Denk bijvoorbeeld aan perziken, abrikozen of frambozen. Er zijn vele combinaties mogelijk.



*Iedere week nieuwe
recepten*



*De lekkerste ingrediënten
koop je in onze webshop*

www.BIJZONDERESMAKEN.nl

SCHRIJF JE IN VOOR ONZE NIEUWSBRIEF EN BLIJF OP DE HOOGTE

