

Aardbeientaart

- 330 gram biscuitmix
- 5 eieren
- 33 ml water
- 400 gram slagroom
- 215 gram **aardbeienconfiture**
- 1 pak langevinger koekjes
- 250 gram verse aardbeien

Springvorm 26 cm

Bereidingswijze

Doe de biscuitmix, eieren en water in een kom en mix het geheel ongeveer 7- 8 minuten op de hoogste stand. Vervolgens nog 2 minuten op de laagste stand. Het deeg in de ingevette springvorm verdelen. De taart afbakken in 35 - 40 minuten in een voorverwarmde oven op 175 graden. Slagroom stijf kloppen en laten opstijven in de koelkast.

De taart laten afkoelen en doorsnijden. Een zijde insmeren met confiture en hierbovenop een laag slagroom. De andere zijde er weer opleggen. De zijkant besmeren met slagroom en de langevingers er tegenaan plakken. De bovenzijde versieren met slagroom en vers fruit.

De aardbeien kun je ook vervangen door ander fruit. Denk bijvoorbeeld aan ananas of perzik confiture. Het garneren van de taart kan dan met verse ananas en of perzik. 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

