

Aardbeientaart

Aantal Personen	8/10
Hoeveelheid	
Ingrediënten	Zandtaartdeeg <ul style="list-style-type: none">• 250 gram bloem• 75 gram witte basterdsuiker• 125 gr boter• 1 ei• Snufje zout Vulling <ul style="list-style-type: none">• ¼ liter melk• 25 gr suiker• 1 eierdooier• 25 gram bloem• 1 zakje vanillesuiker• 300 gr aardbeien Gelei <ul style="list-style-type: none">• 1 dl vruchtensap of gezoet water• 2 blaadjes gelatine

Bereiding

Maak van bloem, witte basterdsuiker en snufje zout samen met het ei en nog harde boter een deeg. Laat het deeg nog even rusten in de koelkast. Bestuif het werkblad met bloem en rol het deeg uit naar een plak van 5 mm. Bekleed de vorm met heten bak deze blind op 25 minuten op 175 graden in de voorverwarde oven.

Maak de bakkersroom door de eierdooier met de suiker tot een luchtige gladde massa te kloppen. Maak een glad dunpapje van de bloem en wat melk. Blijf roeren tot dat er geen klontjes meer zijn. Breng de rest van de melk aan de kook met een zakje vanillesuiker. Doe het bloempapje in de kokende melk en kook het in 5 minuten gaar. Voeg aan het eiermengsel onder goed stevig roeren een deel van de vla en giet tijdens het roeren het dan bij de rest van de vla. Blijf het goed roeren en laat de vla nog weer even warm worden maar niet koken. Daarna laten afkoelen en af en toe roeren om velvorming te voorkomen.

Giet de vulling over de afgekoelde taartbodem en strijk deze glad en schik de aardbeien hierop.

Leg de gelatine blaadjes in koud water om deze te laten wellen. Knijp ze uit . Verwarm ondertussen het vruchtensap en doe de gewelde gelatine blaadjes hierin los deze op. Zet de bak in ijskoud water om de massa af te koelen en giet de gelei over de aardbeien en laat het verder afkoelen in de koelkast.