

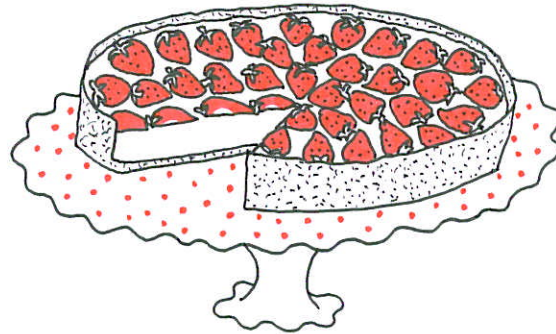
# Snelle aardbeientaart (6 punten)

Bereiden: 15 minuten

In de oven: 15-20 minuten

## Nodig:

- 4 plakjes diepvries bladerdeeg
- 1 bakje mascarpone (250g)
- 1 bakje aardbeien
- 2 el suiker
- 1 sinaasappel
- scheutje balsamico azijn
- evt. scheutje Cointreau
- 1 el boter + 1 el bloem (invetten)
- pak droge bonen (bakvulling)



## Doen:

Oven voorverwarmen op 225°C

Laat de plakjes bladerdeeg ontdooien en plak ze aan elkaar tot één grote lap. Vet een springvorm (Ø22 cm) in met boter en bepoeder met bloem. Doe het deeg erin en snij het bij op maat. De opstaande randen hoeven niet zo hoog te zijn (2 à 3 cm). Strooi wat suiker over het deeg en prik het met een vork een paar keer in. Bak de bodem blind (zie uitleg), eerst 10 minuten met bakvulling, dan nog 5 à 10 minuten zonder, tot hij mooi goudbruin, gaar & knapperig is. Haal uit de oven en laat afkoelen in de vorm.

Maak de aardbeien schoon, snij ze 1 keer doormidden en doe ze in een kom. Rasp de schil van de sinaasappel en pers hem dan uit. Hou rasp en 1 el sap apart, roer de rest van het sap door de aardbeien, samen met de balsamico. Laat rustig intrekken.

De marinadetruc werkt ook goed als de aardbeien niet zo rijp zijn als je had gedacht



Roer in een andere kom de mascarpone los met 1 lepel suiker, de sinaasappel rasp, de lepel sap en eventueel een scheutje Cointreau. Het moet een smeug geheel worden, maar niet te vloeibaar. Tot zover de voorbereiding.

**Serveren:** haal de taartbodem uit de vorm en zet op een mooie schaal. Schep de mascarpone gelijkmatig over de bodem. Laat de aardbeien uitlekken en verdeel ze over de mascarpone. Ter decoratie kun je nog wat mooie dunne sliertjes sinaasappelschil erover doen. of een dun laagje poedersuiker.

Serveren assembleren



**blind bakken ?!**

deeg in vorm

bakpapier erover

droge bonen o.i.d. erin

in de oven

bonen bewaren

witte bonen

terug in de oven (bruin kleurkje)