

Aardbeiencharlottetaart (8 punten)

Bereiden : 30 minuten

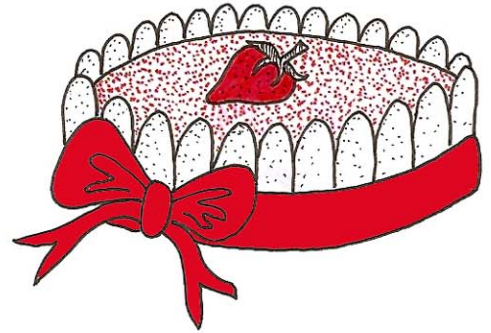
In de koelkast (opstijven) : $\pm$ 3 uur

Nodig:

2 pakken lange vingers
250 g aardbeien
(evt. ontdooide, uit de diepvries)
250 ml slagroom
125 g witte basterdsuiker
6 blaadjes gelatine (= 10 g)

Garneren:

1 mooi lint
evt. wat aardbeien,
toefjes slagroom,
blaadjes munt



Doen:

Week de gelatine 5 minuten in koud water.

Leg een op maat geknipt rondje bakpapier op de bodem van een springvorm (20-22 cm)

Pureer de verse (of goed ontdooide) aardbeien met de basterdsuiker in de keukenmachine of met de staafmixer.

Kniip het water uit de blaadjes gelatine. Doe ze in een pan. Roer op laag vuur tot het een vloeistof is geworden. Giet de aardbeienpuree erbij en roer (nog steeds op laag vuur) tot alle gelatine is opgelost en er geen stertjes of stukjes gelatine meer zijn, anders wordt de taart niet stijf. Haal van het vuur af en laat afkoelen.

Hete gelatine bij koude aardbeienpuree (vooral diepvries) gaat vaak klonteren

Tip!

daarom even op het vuur



Tip!

De bodem hoeft niet heel netjes

die zie je straks toch niet meer

Wél de opstaande zijanten!



Bekleed de bodem van de springvorm met lange vingers. Maak vanuit het midden een waaiertje en vul de overgebleven ruimtes op met stukjes. Snij de overige lange vingers doormidden en zet ze rechtop tegen elkaar langs de zijanten, met de suikerkant naar buiten.

Klop de slagroom stijf (maar niet boterig) en schep luchtig door de afgekoelde aardbeienpuree tot het een egale roze mousse is zonder witte vlokjes slagroom. Giet in de taartvorm. Laat in de koelkast $\pm$ 3 uur opstijven.

Garneren:

Verwijder de springvorm en hevel de taart voorzichtig over op een schaal. Garneer als je wilt met aardbeien, toefjes geklopte slagroom en verse muntblaadjes. En vooral een mooi lint er omheen strikken!

Hoekleiner de vorm...

...hoe hoger de taart!

Tip!

