

Aardbeientaart

Datum:	08-06-2015
Type gerecht:	Nagerecht
Samengesteld door:	Frank Theeuwen
Aantal personen:	8

Ingrediënten:

Voor het kruimeldeeg:

- 125 g roomboter
- 100 g poedersuiker
- snuf zout
- 250 g bloem
- geraspte schil van 0,5 citroen
- 2 a 3 eidooiers
- 2 eetl. koude melk of water

Voor de vulling:

- het merg van 1 vanillestokje
- 500 g mascarpone
- 100 ml room
- 3 eetl. suiker
- 3 eetl. vin santo
- 300 g aardbeien
- 2 eelt. aardbeienjam
- 1 handvol blaadjes verse munt of citroenmelisse

Bereidingswijze:

Meng voor het deeg de eerste zes ingrediënten met de deeghaak in de keukenmachine. Voeg als het mengsel op grof broodkruim lijkt, de melk toe. Kneed het mengsel luchtig en kort, zodat je een deegbal krijgt. Let op dat je het deeg niet te lang kneed, anders wordt het straks taai, in plaats van bros. Wikkel het deeg in huishoudfolie en leg het minstens 1 uur in de koelkast.

Haal het deeg uit de koelkast en rol het uit. Bekleed een taartvorm (26 . in diameter) eerst met bakpapier en daarna met het deeg. Zet de vorm 1 uur in de vriezer. Verwarm de oven op 180 graden en bak de bodem in ca. 12 minuten goudbruin en krokant.

Doe de Mascarpone, room, vanille, suiker en vin santo in de deegkom van de keukenmachine en klopt met de garde tot een glanzende, romige, licht zoete crème. Als de taartbodem helemaal is afgekoeld, kun je de crème met een spatel erin scheppen.

Verwarm de jam met een paar eetlepels water in een steelpannetje en bestrijk de aardbeien met deze siroop. Verdeel het fruit over de taart, bestrooi met blaadjes munt en druppel nog wat siroop erover.