

# Zomerse aardbeientaartjes met slagroom en yoghurtijs

| | |
|---|---|
| Datum: | 12-05-2003 |
| Type gerecht: | Nagerecht |
| Samengesteld door: | Alle leden Biétgaar |
| Aantal personen: | 16 |

## Ingrediënten:

- 16 ontdooide plakjes diepvriesbladerdeeg
- 400 gr. Ontvliesde amandelen
- 400 gr. zachte boter
- 400 fijne tafelsuiker
- 6 eieren
- 1500 gr grote gehalveerd aardbeien
- slagroom
- yoghurtijs

## Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 175 graden.
Rol elk plakje deeg iets uit en bekleed de taartvormpjes ermee. Prik de deegbodems met een vork regelmatig in.
Maal voor de vulling de amandelen fijn in de keukenmachine. Klop de boter en de suiker tot een licht en luchtig mengsel. Klop de amandelen door het suikermengsel en klop daarna één voor één de eieren erdoor. Schenk dit mengsel in de vormpjes op het deeg en bak en taartjes 30-40 minuten in het middel van de oven tot de vulling stevig is. Schakel na 15 min. De oven terug op 150 graden. Laat de taartjes in de vormpjes afkoelen en verdeel de aardbeien erover. Bestuif de aardbeien met poedersuiker.

Slagroom met staafmixer opkloppen (vergeet de suiker niet). Van yoghurtijs bolletjes maken en op borden verdelen.