

Aardbeientaart

8 porties



enige ervaring gewenst

up to 40 Min.

**Ingrediënten::****Voor het deeg:**

175 g boter
100 g poedersuiker
1 ei
1 zakje Dr. Oetker Vanille Suiker Bourbon
250 g bloem
1 zakje Dr. Oetker Backin Bakpoeder
2 eetl. melk

Voor het bestrijken:

50 g witte chocolade (gesmolten)

Voor de vulling:

500 ml melk
100 g suiker
1 ei
1 zakje Dr. Oetker Pudding Vanille
250 ml room
1 zakje Dr. Oetker Klop-Fix

Voor de decoratie:

500 g aardbeien
1 zakje Dr. Oetker Taartina

Baktijd en oventemperatuur:

Elektrische oven: 180°C (voorverwarmen) / Gasoven: stand 3 (voorverwarmen) / Baktijd: ca. 25 min.

- 1 Meng het puddingpoeder met de suiker, voeg het ei toe en meng dit met 2 eetlepels koude melk. Breng de rest van de melk aan de kook. Meng 4 eetlepels van de hete melk met het puddingpoeder en giet vervolgens alles in de hete melk. Laat dit onder voortdurend roeren nog even doorkoken. Roer de pudding tijdens het afkoelen regelmatig even om.
- 2 Klop de boter, poedersuiker, vanillesuiker en het ei romig. Meng de bloem met de Backin, zeef dit over het botermengsel, voeg de melk toe en meng alles. Giet het deeg in een beboterde en met bloem bestrooide taartvorm en strijk het glad. Bak het deeg in de onderste helft van de voorverwarmde oven.
- 3 De taartbodem 5 minuten in de vorm laten afkoelen, vervolgens op een taartrooster storten, bestrijken met de gesmolten chocolade en verder laten afkoelen.



Dr. Oetker n.v

- 4 Klop de slagroom samen met de Klop-Fix stijf en schep deze onder de afgekoelde pudding. Verdeel de crème gelijkmatig over de taartbodem en beleg dit met de schoongemaakte aardbeien.
- 5 Bereid de Taartina zoals beschreven staat op de verpakking en bestrijk hiermee de taart.

