

Aardbeitaartjes

6 - 8 stukken



eenvoudig

up to 20 Min.

**Ingrediënten::****Voor het deeg:**

75 g boter
75 g suiker
1 zakje Dr. Oetker Vanille Suiker
2 eieren
zout
150 g bloem
1 koffiel. Dr. Oetker Backin
Bakpoeder
2 eetl. melk

Voor het beslag en de versiering:

750 g aardbeien
suiker
1 zakje Dr. Oetker Taartina
100 ml slagroom (opgeklopt)
Dr. Oetker Lillifée Suikerparels

1 voor het deeg:

Verwarm de oven voor. Roer voor het deeg de boter soepel en voeg na elkaar de suiker, vanillesuiker, eieren en zout toe. Zeef en mix de bloem met Backin en voeg eetlepel voor eetlepel de melk toe. Gebruik net zoveel melk, totdat het deeg stevig is en van de lepel glijdt. Doe het deeg in de taartvormpjes. Plaats deze op het rooster of de bakplaat in de oven en schuif de taartvorm in de voorverwarmde oven.

Elektrische oven: 190 °C**Heteluchtoven 170 °C****Baktijd: 20 - 25 minuten****2** voor de vulling:

Haal het deeg uit de taartvormpjes en laat ze afkoelen op een rooster. Was de aardbeien en haal de steeltjes eraf. Dep de aardbeien droog. Bestrooi ze met suiker en laat de aardbeien enige tijd staan. Giet het vocht van de aardbeien af in een maatbeker en vul dit aan met water tot u ca. 250 ml vloeistof heeft. Verdeel de aardbeien gelijkmatig over de taartvormpjes.



Dr. Oetker n.v

3 voor de gelei:

Maak met het overgebleven sap en water, de eetlepel suiker en de inhoud van de Taartina een taartgelei. Volg de bereidingswijze van de verpakking van de Taartina. Verdeel het mengsel gelijkmatig over de aardbeien en laat het stevig worden.

4 voor de decoratie:

Doe voor de versiering de slagroom in een slagroomsput met een kleine spuitmond en maak de ogen, neus en mond op de taartjes. Garneer tot slot de ogen met kleine gekleurde suikertjes en eventueel met de stukjes gekaramelliseerde hazelnoot.

