

Vlindertartaart

8 - 10 stukken



enige ervaring gewenst

● tot 60 Min.

**Ingrediënten:****Voor het deeg:**

3 eieren
150 g suiker
2 ml Dr. Oetker Rumaroma (1/2 flesje)
180 g bloem
4 g cacaopoeder (1 eetlepel)
1 zakje Dr. Oetker Backin
Bakpoeder
80 g boter

Voor het beleg:

300 g rabarber (schoongemaakt en kleingesneden)
500 g aardbeien (geschoongemaakt)

Voor de crème:

250 ml zure room
45 g poedersuiker (5 eetlepels)
citroensap (van 2 citroenen)
6 blaadjes Dr. Oetker Gelatine
250 ml room

Voor de taartgelei:

1 zakje Dr. Oetker Taartina
250 ml water

1 Bereiding van het deeg:

Klop de eieren met de suiker en het aroma romig. Meng de bloem met het cacaopoeder en de Backin, zeef dit over het eimengsel en meng alles samen met de boter. Plaats een springvormrand (26 cm Ø) op een ingevette en met bloem bestrooide bakplaat. Giet het deeg hierin, strijk het glad en beleg het met de stukjes rabarber. Plaats de bakplaat in het onderste deel van de voorverwarmde oven. Laat de taart in de vorm afkoelen.

Baktijd en oventemperatuur:

Elektrische oven: 180°C (voorverwarmen) Gasoven: stand 3 (voorverwarmen) Baktijd: ongeveer 35 minuten

2 Voor het beleg:

Meng de zure room met de poedersuiker en het citroensap. Laat de gelatine weken zoals beschreven op de verpakking en los deze goed op in het zure roommengsel. Sla de room stijf en meng deze onder het zure roommengsel. Giet de crème op de taart, strijk het glad en plaats deze gedurende 2 uur in de koelkast.

3 De decoratie:

Haal de taart voorzichtig uit de springvorm als de crème vast geworden is. Snij de taart in twee en leg de twee delen met de ronde kant tegen elkaar op een taartschaal (zie foto). Snij de aardbeien in langwerpige schijfjes en leg deze op de beide taarthelften. Gebruik 4 hele aardbeien in het midden als lichaam.

4 Afwerking met taartgelei:

Bereid de Taartina met het water volgens de bereidingswijze op de verpakking en bestrijk de aardbeien hiermee. Plaats de vlindertartaart tot het serveren in de koelkast.

Tip:

Als voelsprietten kan u twee gedroogde rabarberdraadjes gebruiken.