



Aardbeien cake

Wat is er nu lekkerder dan een aardbeien cake?
Deze cake, gevuld met amandelspijs en
banketbakkersroom, is afgewerkt met
opgeklopte slagroom en natuurlijk aardbeien.
Perfect voor iedere gelegenheid!

Boodschappenlijstje



Wilton Poche à Douille Jetable 30cm,
pcs/12

03-3111
5,95 €

Overige benodigdheden:

- 125 gram bloem
- 90 gram zachte roomboter
- 50 gram kristalsuiker
- 40 gram bruine basterdsuiker
- 1 eierdooier
- Mespuntje zout
- ½ losgeklopt ei
- 250 ml water
- 250 ml slagroom
- Slagroomversteviger
- 1 eetlepel kristalsuiker
- Aardbeien

Vul een beslagkom met 125 gram bloem, 1 theelepel bakpoeder, 90 gram zachte roomboter, 50 gram kristalsuiker, 40 gram bruine basterdsuiker, 1 eierdooier en een mespuntje zout. Mix het met de deeghaken tot een samenhangend deeg. Doe het deeg in plastic folie en laat het een uur rusten in de koelkast.

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Vet een cake vorm van 25 cm in en druk het deeg erin. Zorg ervoor dat het midden lager is dan de zijanten.

Vermeng het 100 gram amandelspijs met een ½ losgeklopt ei en leg het in het midden van de bakvorm op het deeg. Bak de cake in circa 25 minuten gaar. Laat de cake na het bakken in de vorm afkoelen en stort het daarna op een bord.

Meng 100 gram mix voor banketbakkersroom met 250 ml water. Klop de room met een garde of mixer circa 5 minuten tot een gladde massa. Plaats spuitmondje 32 in een spuitzak en vul deze met de banketbakkersroom. Spuit al cirkelend twee strepen op de cake. Verdeel de aardbeien over de room.

Meng 250 ml slagroom, 1 eetlepel kristalsuiker en de slagroomversteviger en klop de slagroom stevig. Plaats spuitmondje 1M in een spuitzak en vul deze met de slagroom. Spuit met de slagroom toefjes tussen de aardbeien.

Bewaar tot gebruik in de koelkast.