Franse Aardbeientaart / French Strawberry Cake



Boodschappenlijstje

Joconde cake

Frambozengelei

50 ml water

50 gram fijne suiker

50 gram frambozen

5 gram gelatine

voor de vulling

100 gram aardbeien

400 gram **crème pâtissière**

140 gram slagroom

Zo maak je een aardbeientaart

Pak de Joconde-cake - die je gisteren hebt gebakken - er bij.

Pak de taartvorm die je wil gebruiken en steek er met de taartvorm een top en bodem uit.

Zet de uitgestoken cake even opzij tot later.

Maak de vulling

Was en snij de aardbeien.

Doe de slagroom en suiker in de mixer en klop tot je zachte pieken ziet.

Doe de crème pâttisière in een grote kom, voeg wat room toe.

Mix het door, elkaar en ga door totdat de slagroom op is.

Franse Aardbeientaart / French Strawberry Cake

Zo stel je de cake samen

Zet de cakevorm klaar op een vel bakpapier.
Doe een cake in de vorm, spuit room rondom de bodem van de vorm en druk er aardbeien in.

Vul het midden op met room en spuit room tussen de aardbeien in de cirkel.
Leg meer aardbeien in het midden, bedek ze met room en maak zo de room helemaal op.
Strijk de bovenkant glad en leg de tweede cakecirkel er bovenop.

Om straks de taart goed uit de vorm te krijgen moet hij stevig zijn, daarom gaat hij in de ijskast om op te stijven.

Intussen maak je de frambozengelei

Week de gelatine 15 minuten in koud water en meet en weeg de ingrediënten voor de gelei af.
Los de suiker in het hete water op, voeg er de frambozen aan toe en roer ze er door.
Breng het frambozenmengsel aan de kook en draai na 30 seconden koken het gas uit.
Wrijf het mengsel door een zeef, knijp de gelatine uit en doe het bij het mengsel.
Los de gelatine op in het frambozenmengsel en giet de hete frambozengelei over de taart.
Laat de gelei 30 minuten opstijven in de ijskast en schuif dan de vorm voorzichtig van de taart.

Prendre plaisir!

Franse Aardbeientaart / French Strawberry Cake



Shopping list

Joconde cake

for the Raspberry jelly

50 ml water

50g caster sugar

50g raspberries

5g gelatin

For the filling

100g strawberries

100g crème pâtissière

140g whipped cream

How to make a French Strawberry Cake

Grab the Joconde cake you baked yesterday.

Take the cake mould you want to use and cut out a top and bottom with the cake mould.

Set the cut out cake aside for later.

How to make the filling

Wash and cut the strawberries.

Place the cream and sugar in the mixer and beat until you see soft peaks appear.

Place the crème pâttisière in a large bowl, and add some cream.

Mix it together and continue until the whipped cream is used up.

Franse Aardbeientaart / French Strawberry Cake

How to assemble the cake

Place the cake mould on a sheet of baking paper.
Put the bottom of the cake into the cake mould.
Pipe cream around the bottom of the mould and press the strawberries in it.
Fill the center up with cream and pipe cream between the strawberries in the circle.
Place more strawberries in the middle, cover them with cream and use up the cream completely.
Smoothen the top and place the second cake circle on top.

To slide the cake out of the mold, it has to be firm, so put it into the fridge to set.

Meanwhile make the raspberry jelly

Soak the gelatin in cold water for 15 minutes, measure and weigh the ingredients for the jelly.
Dissolve the sugar in the hot water, add the raspberries and stir.
Bring the raspberry mixture to a boil and turn off the heat after cooking for 30 seconds.
Pass the mixture through a sieve, squeeze out the gelatin and add it to the mixture.
Dissolve the gelatin in the hot raspberry mixture and pour the hot raspberry jelly over the cake.
Let the jelly set for 30 minutes in the refrigerator and then carefully slide the mold off the cake.

Enjoy!