

Aardbeien taartje voor je Valentijn / Strawberry cake for your Valentine



De boodschappen

- 50 gram zelfrijzend bakmeel
- 50 gram fijne basterdsuiker
- 2 vrije uitloop eieren
- mespuntje zout
- zakje vanille suiker
- 1/4 l slagroom
- zakje Klopfix
- 2 afgestreken eetlepels suiker
- 150 gram verse aardbeien

Maak een zoete Valentijns verrassing voor je lief, een aardbeien-slagroomtaartje voor twee.

Begin met het laag opzetten van een laagje water en zet hier een vuurvaste kom op. Als het water tegen de kook is begin je.

Dit taartje maak je zo

- Doe suiker en vanille-suiker in de kom.
- Voeg de eieren aan de suikers toe.
- Mix tot de inhoud zich verdubbeld heeft & licht van kleur is.
- Zeef beetjes meel & zout erbij, schep het snel door elkaar.

Verwarm de oven voor op 180°C.

- Vet 2 springvormen van 12 cm doorsnee in en schenk het beslag in de vormen.
- Bak de cake'jes in 15 - 20 minuten lichtbruin.
- Klop de slagroom met 2 eetlepels suiker & klopfix stijf.
- Was en snijdt de aardbeien in plakjes terwijl de cake helemaal afkoelt op een rooster.
- Bestrijk 1 cake'je dik met slagroom en bedek de slagroom met aardbei-schijfjes.
- Leg het tweede cake'je er boven op.
- Bestrijk het taartje bovenop en rondom met slagroom en druk rondom aardbei-hartjes in de room.
- Leg wat halve aarbeien bovenop.

Mooi & lekker, happy Valentine's day!

Aardbeien taartje voor je Valentijn / Strawberry cake for your Valentine



Shoppinglist

- 50 gram self raising flour
- 50 gram caster sugar
- 2 free range eggs
- pinch of salt
- 10 gram vanilla sugar
- 1/4 l double cream
- bag of Klopfix
- 2 leveled off tablespoons of sugar
- 150 gram fresh strawberries

Make a sweet Valentine surprise for your love, a strawberry cream cake for two. Start with putting a pan with 3 cm water on medium heat. Put a heatproof bowl on the pan, when the water is hot you start.

This is how you bake the cake

- Put the sugar and vanilla in the bowl.
- Add the eggs to both sugars.
- Mix until the content is doubled & light coloured.
- Add sieved flour & salt and stir it together.

Preheat the oven to 180°C.

- Grease 2 spring forms (diameter 12 cm) and pour the batter in.
- Bake the cakes for 15 - 20 minutes.
- Mix the cream with 2 tablespoons of sugar and Klopfix until it's firm.
- Wash, hull and slice the strawberries while the cake completely cools on a wire rack
- Spread a thick layer of cream on the bottom cake and top the cream with strawberry slices.
- Place the second cake on top of it.
- Spread cream on top as well as around the cake
- Push strawberry hearts all around the cake in the cream.
- Place some strawberry half's on top.

Beautiful & delicious, Happy Valentine's Day!