

Strawberry shortcakes / Strawberry shortcakes



De boodschappen

400 gram zelfrijzend bakmeel
200 ml melk
4 vrije uitloop eieren
1 theelepel vanille essence
1/4 l slagroom

55 gram boter
300 gram suiker
een mespuntje zout
500 gram aardbeien
1 zakje klopfix

Kids en moeders uit de de jaren '80 kennen haar goed. Strawberry Shortcake was een favoriet cartoonfiguurtje toen, op tv. Ze is vernoemd naar een favoriete gebaksoort in Amerika.

Zo maak je Strawberry Shortcake

Schenk de melk in een pannetje en smelt de boter er in, op laag vuur.

Breek de eieren in een grote kom en klop ze in 5 minuten met de mixer heel luchtig.

Voeg de suiker toe en klop weer 5 minuten, tot alles goed gecombineerd is,

De kleur moet na 10 minuten kloppen bleek geel zijn, mix nu - kort - de vanille er door.

Weeg de juiste hoeveelheid zelfrijzend bakmeel af en doe het zout erbij.

Neem de botermix van het vuur en laat het afkoelen.

Zeef in gedeelten het meelmengsel bij het beslag, klop het op de laagste stand door.

Mix als het laatste meel is gemengd heel kort op de hoogste snelheid.

Voeg nu - in beetjes - het afgekoelde botermengsel toe en klop er zo veel mogelijk lucht in.

Als het beslag lang genoeg geklopt is zie je er luchtballen in.

Strawberry shortcakes / Strawberry shortcakes

Verwarm de oven voor op 175°C.

Vet 1 groot of 2 kleinere bakblik(ken) in en verdeel het beslag er over.

Schuif ze in het midden van de oven en bak de cakes in +/- 40 minuten heel lichtbruin.

Laat de cake helemaal afkoelen.

Maak de aardbeien schoon en snij ze in plakjes maar hou 6 kleine aardbeien apart.

Snij de korst dun van de cake en steek er rondjes uit.

Klop de slagroom met het zakje klopfix stijf en strijk een laagje op de helft van de cakerondjes.

Leg er plakjes aardbei op en dan weer een laagje slagroom.

Druk de andere helft van de cakerondjes er boven op en strijk of spuit er ook slagroom op.

Snij de zes achtergehouden aardbeien in de helft en leg ze op de cakejes.

De Strawberry Shortcakes zijn erg lekker, de kids zijn er dol op!

Strawberry shortcakes / Strawberry shortcakes



Shopping list

400 grams of self-rising flour

200 ml of milk

4 free-range eggs

1 teaspoon vanilla essence

1/4 l whipped cream

55 grams of butter

300 grams of sugar

a pinch of salt

500 grams of strawberries

1 sachet

Strawberry Shortcake was a favorite cartoon character back in the 80's, on TV. She is named after a favorite type of pastry in America. Today we bake Strawberry Shortcake!

How to make strawberry shortcake

Pour the milk into a pan and melt the butter in it, over low heat.

Break the eggs in a large bowl and beat them lightly with the mixer, for 5 minutes.

Add the sugar and beat for another 5 minutes until everything is well combined,

The color of the mixture should be a pale yellow, then quickly mix in the vanilla essence.

Remove the butter mix from the heat and allow it to cool.

Weigh the correct amount of self-rising flour and add the salt.

Sieve the flour mixture and add it in parts to the batter, beat it in at the lowest speed.

When the last flour is whisked in the batter mix it very briefly at the highest speed.

Now add - in parts - the cooled butter mixture and whisk it in with as much air as possible.

If the batter is whisked long enough you should see air bubbles in it.

Strawberry shortcakes / Strawberry shortcakes

Preheat the oven to 175 ° c.

Grease 1 large or 2 smaller baking tin (s) and spoon in the batter.

Place in the middle of the oven and bake the cakes a very light golden in +/- 40 minutes.

Let the cake cool completely.

Clean the strawberries and cut them into slices, but keep 6 small strawberries apart.

Cut the crust thinly from the cake then cut out circles.

Beat the whipped cream with the sachet of klop-fix until stiff peaks appear.

Spread a layer of whipped cream on half of the cake circles.

Put strawberry slices on top and then another layer of whipped cream.

Press the other half of the cake circles on top then spread or pipe whipped cream on top.

Cut the six strawberries you withheld in half and place them on top of the cakes.

The Strawberry Shortcakes are delicious, the kids love them!