

FRAISIER! CAS WOLTERS

INGREDIËNTEN

Voor 1 taart

Genoise biscuït
150 gram eiwit
35 gram suiker
30 gram bloem
75 gram poedersuiker
75 gram amandelmeel

Botercrème

0,50 vanillestokje
200 gram melk
20 gram kristalsuiker
20 gram custardpoeder
250 gram boter
70 gram basterdsuiker

Italiaanse meringue

40 gram water
150 gram suiker
75 gram eiwit
Samenstellen

600 gram aardbeien
250 gram marsepein
3 druppels rode kleurstof
1 el Poedersuiker



BEREIDINGSWIJZE

Zet de oven aan op 200°C.

Klop voor het genoise biscuït de eiwitten wit en schuimig. Voeg suiker toe en klop verder op tot stijve pieken vormen. Spatel de poedersuiker, amandelmeel en bloem er door.

Vul de spuitzak met het beslag en spuit twee cirkels van 18 cm op een met bakpapier beklede bakplaat. Verlaag de oventemperatuur naar 170°C bak in 30 minuten mooi bruin.

Snijd voor de banketbakkersroom het vanillestokje open en schraap het merg er uit. Verwarm de melk in een steelpannetje en doe de suiker en custardpoeder in een kommetje. Voeg hier wat verwarmde melk toe, roer tot een glad papje en schenk dit bij de rest in de steelpan. Blijf roeren terwijl het kookt en indikt. Stort de banketbakkersroom in een diepe schaal en laat afkoelen. Klop vervolgens boter en suiker luchtig en los. Voeg de koude banketbakkersroom toe en klop tot een luchtige botercrème.

Breng voor het Italiaanse schuim het water met 120 gram suiker aan de kook en verhit tot 121°C. Klop ondertussen eiwitten met overige suiker tot schuim. Schenk voorzichtig, al kloppend, de suikersiroop bij het eiwitschuim en blijf kloppen tot een stevige eiwit en het mengsel afgekoeld is. Voeg de afgekoelde meringue toe aan de botercrème en blijf kloppen tot een mooie egale crème. Doe de botercrème in een spuitzak.

Oké nu gaan we alle elementen bij elkaar brengen.

Verwijder de kroontjes en halveer de aardbeien. Bekleed de bakring met acetaatfolie. Leg een biscuïtplaat in de bodem van de bakring. Leg de aardbeien helemaal rondom met de platte kant tegen de rand van de bakring. Spuit de botercrème rondom de aardbeien en een dunne laag over de bodem van de biscuït. Zet dan de overige aardbeien rechtop in de botercrème.



CAS WOLTERS

SFEERMAKER. SMAAKMAKER

BEREIDINGSWIJZE DEEL 2

Verdeel de botercrème over de aardbeien. Leg de andere plak biscuit op de botercrème en druk het goed aan. Kneed het marsepein soepel en kleur hem met kleurstof tot je hem mooi genoeg vindt. Bestuif de aanrecht met poedersuiker en rol het marsepein uit. Steek een rondje uit en leg dit op de taart. Laat opstijven in de koelkast. Verwijder de bakring en het acetaatfolie voorzichtig. Bestuif met poedersuiker en garneer met aardbeien.



CAS WOLTERS

SFEERMAKER, SMAAKMAKER

