

Aardbeientaart

Geschreven door Erwin - 18/12/2011 10:57

Ingredienten:

20 cm middellijn

3 eieren,

120 g suiker,

80 g bloem,

40 g maizena,

Zout,

Geraspte citroenschil,

Aardbeien,

Poedersuiker,

1/8 l slagroom

Bereidingswijze:

De hele eieren in een verwarmde kom met de suiker en geraspte citroenschil zeer stijf kloppen.

De bloem met de maizena vermengen, wat zout toevoegen, zeven en luchtig door de ei massa roeren.

Een taartvorm met boter of margarine insmeren en met bloem bestuiven.

Het deeg erin gieten en de taart in een matig warme oven gaar en lichtbruin bakken in ongeveer 30 à 40 minuten.

De taart uit de oven nemen, even in de vorm laten staan, dan losmaken, op een rooster storten en laten uitdampen.

Ondertussen de aardbeien wassen, van de kroontjes ontdoen en goed laten uitlekken.

De bovenkant en zijanten van de taart met poedersuiker bestuiven.

De uitgelekte aardbeien op de taart rangschikken en er met slagroom een garnering op aanbrengen.

In plaats van slagroom te gebruiken kunnen de aardbeien ook alleen met poedersuiker bestrooid worden.

De vruchten echter pas vlak voor het gebruik op de taart aanbrengen, daar anders de kans bestaat dat het deeg slap wordt.

=====

Aardbeienroomkwarktaart

Geschreven door Erwin - 07/01/2012 16:21

Ingredienten:

Voor het zandtaart deeg:

250g bloem,

1 ei,

snufje zout,

150g boter,

100g suiker,

1 pakje vanillesuiker,

bloem voor het uitrollen en de vorm.

Voor het biscuitdeeg:

3 eieren,

110 g suiker,

Fruitpluktuin - FruitPluktuin

Aangemaakt: 16 August, 2022, 06:20

75 g gezeefde bloem,
20 g maizena,
iets citroenrasp.

Voor de aardbeienroomkwark:

16 g (8 blaadjes) gelatine,
500 g magere kwark,
2 eieren,
2 eetl grand marnier of creme de cassis of cointreau,
100 g suiker,
rasp van een 1/2 citroen,
1 dl sinaasappelsap,
4 dl slagroom,
500 g aardbeien.

Bereidingswijze:

Maak het zandtaartdeeg en het biscuitdeeg volgens uw kookboek. Bak eerst het zandtaartdeeg in de vorm op 170°C of gasovenstand 2-3 gedurende 30-40 min. Het gebak moet zandkleurig zijn. Bak vervolgens in dezelfde vorm het biscuitdeeg op 160°C, gasovenstand 2-3 gedurende 30-40 min. De taart is gaar als het deeg veerkrachtig aanvoelt.

Maak ondertussen de roomkwark door de gelatine in ruim water te weken. Splits de eieren in wit en dooier. Roer de kwark uit met de dooiers, de likeur, 50 gram suiker en de citroenrasp. Verwarm het sinaasappelsap en los hierin de geweekte en heel goed uitgeknepen gelatine op (van het vuur af!). Voeg dit mengsel toe aan de kwarkmassa en roer het goed. Sla de eiwitten en de slagroom met de rest van de suiker afzonderlijk stijf. Schep de eiwitten en de elft van de slagroom luchtig door kwarkmassa.

Leg afgekoelde plak zandtaart onder in de springvorm, daarop de laag biscuitdeeg en daarop de helft van de lobbige geworden kwarkmassa.

Laat dit opstijven in de koelkast. Was ondertussen de aardbeien voorzichtig en verwijder het kroontje. Snijd de grote exemplaren doormidden. Haal de taart uit de koelkast en leg de helft van de aardbeien op de kwark en dek ze af met de overige kwarkroom.

Garneer de taart met bv aardbeienjam en de resterende aardbeien en/of slagroom.

Aardbeienslagroomtaart

Geschreven door Erwin - 07/01/2012 16:30

Ingredienten:

1 pak mix voor fijne cake (Honig)
1 citroen
3 eieren
200 gram boter
1/2 dl melk
Verse aardbeien (400 gram)
3,5 dl slagroom
2 zakjes vanillesuiker
1,5 zakje slagroomversteviger
1 eiwit
150 gram gezeefde poedersuiker

Fruitpluktuin - FruitPluktuin

Aangemaakt: 16 August, 2022, 06:20

Bereidingswijze:

Bekleed de bodem van een ingevette springvorm (rond 20 cm) met bakpapier.

Voeg aan de mix voor fijne cake de geraspte schil van citroen toe en bereid er met de eieren, boter en melk een cake van zoals op het pak staat.

Snijd de afgekoelde cake in 2 lagen.

Bestrijk de bodem met aardbeien.

Klop de slagroom stijf met vanillesuiker en slagroomversteviger en schep er 200 g aardbeien in stukjes door.

Verdeel dit over de jamlaag.

Plaats de bovenkant erop.

Roer een glazuur van eiwit en poedersuiker en strijk dat uit over de taart.

Garneer de taart met 200 g kleine aardbeien

Aardbeien laagjestaart

Geschreven door Erwin - 07/01/2012 16:32

Ingredienten:

10 plakjes bladerdeeg uit de diepvries

200 gram bittere chocolade

100 gram geschaafde amandelen

500 gram mascarpone

250 ml. Slagroom

100 gram suiker

750 gram aardbeien

poedersuiker om te bestrooien

Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 200 graden. Laat de plakjes bladerdeeg naast elkaar ontdooien. Leg vier plakjes op elkaar en rol op een licht met bloem bestrooid werkvlak uit tot een ronde lap van circa 24 cm. doorsnee (gebruik een bord of de bodem van een springvorm als maat). Leg twee plakjes bladerdeeg en de afsnijdsels van de eerste deegcirkel op elkaar en snijd er eenzelfde ronde lap uit. Herhaal deze procedure nog twee keer. Leg twee deegcirkels losjes opgerold in de koelkast. Leg de overige deegcirkels op twee bakplaten die zijn bekleed met bakpapier en prik ze met een vork op regelmatige afstanden in. Zet ze circa 15 minuten in de voorverwarmde oven. Druk de deegcirkels voorzichtig plat met de bodem van een pan en laat nog 5 tot 10 minuten bakken tot ze mooi goudbruin zijn. Bak de overige twee deegcirkels op dezelfde manier. Laat afkoelen. Smelt intussen de in blokjes gebroken chocolade au bain marie of in de magnetron (3 minuten op circa 600 Watt) en strijk of bedruppel de deegplakken met de gesmolten chocolade. Rooster de geschaafde amandelen in een droge koekenpan omscheppend tot ze beginnen te kleuren en laat ze op een bord afkoelen. Klop de mascarpone, de slagroom en de suiker met de mixer tot een glad en luchtig mengsel. Maak de aardbeien schoon en snijd ze in niet te dunne plakjes

Aardbeienkwarktaartjes

Geschreven door Erwin - 07/01/2012 16:36

Fruitpluktuin - FruitPluktuin

Aangemaakt: 16 August, 2022, 06:20

Ingredienten:

Voor 8 taartjes
16 plakken cake
5 dl kwark
2 pakjes Yoghurt bavarois (Bourbon)
300 gram aardbeien
poedersuiker
Witte chocolade

Bereidingswijze:

Steek uit 16 plakken cake van 1 cm dik met een uitsteekvorm of glas 16 rondjes van rond 6 cm.

Knip van bakpapier 8 stroken van 6 cm breed en ± 20 cm lang en vorm er om 8 cakerondjes rechtopstaande kraagjes van.

Zet de kraagjes met paperclips vast.

Klop de kwark en Yoghurt bavarois zoals op het pakje staat stijf en roer er 150 g aardbeien in stukjes door.

Vul er de kraagjes tot bijna bovenaan mee en dek af met de overige cakerondjes.

Zet de taartjes 1 uur in de koelkast.

Verwijder de kraagjes, bestuif met poedersuiker en garneer met 150 g aardbeien in partjes en geschaafde witte chocolade.

Aardbeientaart 4 personen

Geschreven door Erwin - 24/02/2012 20:35

Ingredienten:

Bestemd voor 4 personen.
250 g of meer aardbeien,
Suiker,
1 dl water,
Citraensap,
Aardappelmeel ,
1/8 l slagroom,
Poedersuiker.

Voor het deeg:

200 g bloem,
100 g boter of margarine,
80 g basterdsuiker,
1 ei,
Wat zout,
Geraspte citroenschil

Bereidingswijze:

De bloem zeven.

De boter of margarine, basterdsuiker, het ei, geraspte citroenschil en wat zout toevoegen en deze ingrediënten tot een soepele bal kneden.

Het deeg uitrollen tot een lap die in een ondiepe vorm past.

De vorm invetten en met het deeg voeren.

De randen goed aandrukken.

Om te voorkomen dat het deeg gaat zakken een steunvulsel aanbrengen.
Hiertoe een ingevet stuk boterhampapier groter dan de vorm met de vette kant op het deeg leggen.
Het papier tegen het deeg aandrukken.
Op het papier een vulsel leggen van rauwe rijst, erwten of bonen of desnoods propjes papier.
Het deeg in een matig warme oven in 20 minuten à 1/2 uur gaar en lichtbruin bakken.
Het steunvulsel verwijderen en het gebak nog even laten bijkleuren.
Het gebak uit de oven halen, laten afkoelen en voorzichtig uit de vorm nemen.
De aardbeien wassen, van de kroontjes ontdoen en met suiker bestrooien.
Ze enige tijd wegzetten.
Wat water aan de kook brengen en dit met aangemengd aardappelmeel dik binden.
Er het sap van een citroen aan toevoegen.
Vlak voor het gebruik de aardbeien in de korst overdoen.
Het uitgelekte aardbeienvocht bij de saus doen.
Dit sausje indien nodig nog verder met suiker op smaak brengen en over de aardbeien gieten.
De room met wat gezeefd poedersuiker stijfslaan en hiermede en met wat achtergehouden aardbeien de taart garneren.

=====

Aardbeientaart 10 personen

Geschreven door Erwin - 17/05/2012 13:38

Ingredienten:

Voor 10-12 personen

6 pakjes diepvriesbladerdeeg, ontdooid,

1 eidooier, losgeklopt

1-2 tl fijne tafelsuiker

75 g witte (of pure) chocolade. in stukjes

200-254 g mascarpone

1 kg kleine rijpe aardbeien

Poedersuiker

Bereidingswijze:

Leg de plakjes deeg op elkaar en rol ze uit tot een lap van 28 cm doorsnede.

Bekleed hiermee een ingevette taartvorm van 24 cm doorsnede en prik de deegbodem regelmatig in met een vork.

Leg een stuk bakpapier en een steunvulling (bijvoorbeeld oude peulvruchten) op de deegbodem.

Bestrijk de deegrand met eidooier en bestrooi hem dun met tafelsuiker.

Bak de deegbodem circa 15 min. in het midden van een voorverwarmde oven op 200 graden.

Verwijder steunvulling en bakpapier en bak de bodem nog 10-20 min. tot deze goudgeel en krokant is.

Laat op een rooster afkoelen.

Smelt de chocolade in een kom boven een pan met heet water en bestrijk de taartbodem hiermee.

Laat de chocolade stollen.

Verdeel de mascarpone en aardbeien over de taartbodem en bestuif dun met poedersuiker.

De chocolade zorgt ervoor dat de deegbodem lekker krokant blijft. Vul de taart pas vlak voor het serveren.

=====

Aardbeientaart 23 cm

Fruitpluktuin - FruitPluktuin

Aangemaakt: 16 August, 2022, 06:20

Geschreven door Erwin - 31/05/2012 19:24

Ingredienten:

Taartbodem van 23 cm.

150 g basterdsuiker,

225 ml

Water,

4 el aardbeienlam,

4 el maïzena,

1 kg verse aardbeien in Plakjes,

1 kant-en-klare taartbodem (23 cm).

Bereidingswijze:

Meng suiker, water, jam en maïzena in een steelpan.

Kook het mengsel een minuutje en neem de pan van het vuur.

Roer de aardbeienplakjes er goed doorheen.

Giet het mengsel in een kant en klare taartbodem.

Zet de taart in de koelkast totdat hij stevig is.

Serveer met slagroom.

=====

Aardbeientaartjes

Geschreven door Erwin - 07/08/2013 07:49

Ingredienten:

Voor vier personen

250 gr aardbeien

8 scharreleierkoeken

1 beker geklopte slagroom,

Poedersuiker

Bereidingswijze:

Verwijder de kroontjes van de aardbeien, halveer ze in de lengte.

Leg 4 eierkoeken met de platte kant naar onderen op een schaal of bord.

Verdeel de slagroom over het midden van de koeken.

Leg er 4 eierkoeken met de bolle kant naar onderen op.

Druk aan en zorg ervoor dat de slagroom binnen de rand van de koek blijft.

Duw rondom de aardbeien in de slagroom met de snijkant naar buiten.

Bestrooi de bovenkant van de taartjes met poedersuiker.

=====

Aardbeienfraisier

Geschreven door Erwin - 18/08/2014 20:44

Ingredienten:

Fruitpluktuin - FruitPluktuin

Aangemaakt: 16 August, 2022, 06:20

Taartbodem:

500 g aardbeien,
100 g suiker
4 blaadjes gelatine (7,5 g)
3 dl slagroom
7 el aardbeienlikeur,

Springvorm:

4 el aardbeienjam

Bereidingswijze:

Pureer 300 gram aardbeien met de suiker.

Laat de gelatine vijf minuten weken in koud water.

Verwarm de helft van de aardbeienpuree en los hier al roerend de gelatine in op.

Voeg al roerend de andere helft van de aardbeienpuree toe.

Klop de slagroom net niet stijf en spatel door de aardbeienmassa.

Snijd de taartbodem horizontaal doormidden.

Leg een helft onder in de springvorm.

Besprenkel met wat aardbeienlikeur.

Halveer de rest van de aardbeien en zet deze met de platte kant naar buiten langs de rand van de springvorm.

Giet de helft van de aardbeienmousse in de vorm.

Snijd van de andere helft van de taartbodem een randje af, zodat hij tussen de aardbeien past en leg hem op de mousse.

Besprenkel weer met een beetje likeur en giet de rest van de mousse in de vorm.

Minstens vijf uur op laten stijven.

Verwarm nu de aardbeienjam met een eetlepel likeur een beetje op, giet over de taart en strijk uit met de achterkant van een lepel.

Nog even de koelkast in en dan is het gerecht klaar.

Aardbeientaart met Thijm

Geschreven door Erwin - 18/08/2014 21:37

Ingredienten:

Voor het deeg:

125 g bloem
125 g amandelmeeel (of 250 g bloem)
125 g boter
Een snuf zout
7 1/2 gram stevia (Extract Puur, geen Natrena of Canderel)

Voor de custard:

200 ml melk
Het merg uit 1 peul vanille
Een paar takjes verse thijm
2 eierdooiers
7 1/2 g slevia
150 g roomkaas

Fruitpluktuin - FruitPluktuin

Aangemaakt: 16 August, 2022, 06:20

Voor erop:

500-600 g lekkere zoete aardbeien en wat verse tijmblaadjes.

Extra nodig:

Blindbakbonen of droge bonen en bakpapier

Bakvorm van rond22cm

Bereidingswijze:

Kneed de ingrediënten voor het deeg snel tot een egaal deeg.

Voeg als het te droog is wat druppels koud water toe.

Vorm er een platte schijf van en pak deze in folie.

Laat 1 uur in de koelkast rusten.

Laat intussen de melk met de vanille en de tijm tegen de kook aan komen.

Draai het vuur uit en laat tot gebruik staan.

Verwarm de oven voor op 180 graden.

Bestuif het aanrecht met bloem en rol het deeg uit tot een dunne lap die in een ingevette bakvorm van 22 cm doorsnede past.

Laat de randen iets overhangen.

Druk een groot vel bakpapier voorzichtig op het deeg en vul met de bonen.

Bak het deeg 15 minuten voor met bonen erin.

Til de bonen er dan met het bakpapier uit en bak de bodem dan nog 10 minuten.

Laat de vorm op het aanrecht even afkoelen.

Snijd de randen met een mesje netjes bij.

Klop intussen de dooiers met de stevia schuimig en giet de warme melk door een zeef erbij.

Klop alles goed door en giet het terug in de pan.

Breng al roerend tegen de kook aan en laat op zacht vuur iets indikken.

Draai dan het vuur uit en klop de roomkaas erdoor.

Giet het custardmengsel in de voorgebakken bakvorm en zet de taan 15 minuten terug in de oven.

Laat de taart zeker 30 minuten op een rooster afkoelen.

Snijd de aardbeien in kwarten en versier de bovenkant van de taart ermee, plus wat verse tijmblaadjes.

=====