

Aardbeien cake

Geschreven door Erwin - 18/12/2011 11:32

Ingredienten:

115 gram boter of margarine 115 gram poedersuiker

115 gram zelfrijzend bakmeel

60 gram maizena

2 eieren

Voor de vulling

300 gram verse aardbeien

1 1/2 dl slagroom

1 eiwit

suiker naar smaak

Bereidingswijze:

Roer de boter of margarine zacht met een houten lepel. Voeg de poedersuiker toe en roer tot een luchtige massa ontstaat. Zeet het meel en de maizena erover.

Voeg de losgeklopte eieren erbij en roer met een spatel alles goed door elkaar.

Beboter 2 plat bakblikken van 18 cm doorsnee met een kwast en bestuif ze met meel.

Verdeel het beslag over beide blikken. Strijk de bovenkant glad met een lepel.

Schuif de blikken in de oven van 190 - 200 graden en bak ongeveer 20 minuten.

Het gebak is gaar als na prikken met b.v. een breipen deze er droog uitkomt.

Neem het gebak uit de oven en laat het afkoelen op een taartrooster.

Maak de aardbeien schoon en laat ze goed uitlekken. Klop de slagroom met suiker naar smaak in 1 kom en eiwit in een andere kom. Spatel daarna room en eiwit doorelkaar.

Neem 1 cakedeel uit het bakblik en bedek deze met 2/3 van de aardbeien en de helft slagroom.

Neem daarna het 2e cakedeel uit het blik, leg deze op de eerste en versier het geheel met de rest van de slagroom en de aardbeien.

=====