

Aardbeientaartje



Kok: Christoph Koscielniak, CHEFS CULINAR

BEREIDING

TAARTDEEG

Mix het meel, zout en bakpoeder door elkaar. Snijd de boter in kleine stukjes en voeg deze toe aan het meelmengsel. Blijf mixen tot een glad mengsel. Hak de gepelde amandelen tot fijne stukjes. Voeg deze dan samen met de suiker, bourbon vanille en slagroom toe aan het mengsel en kneed tot een deeg.

Rol het deeg uit tot 2 cm dik en plaats op een ingevette siliconen bakmat. Verwarm de oven voor op 220°C en bak het deeg in 12-15 minuten gaar.

VULLING

Was de aardbeien, verwijder het kroontje en snijd ze in schijfjes. Hak de pistachenoten in grove stukjes. Mix de kwark, crème fraîche, suiker en vanillesuiker tot een gladde massa. Bestrijk de afgekoelde taartbodem met een beetje kwarkmassa en verdeel de aardbeischijfjes daarover. Bestrijk nu weer met de kwarkmassa, strooi wat pistachenoten erover en dek af met de taartbodem. Bestrooi nu met poedersuiker.

TIPS VOOR DE PROFESSIONAL

Steek kleine vormen uit het taartdeeg voordat u deze bakt, zodat u meer creatieve serveermogelijkheden heeft. Herhaal de laatste stap om een hogere aardbeitoren te creëren.

SERVEERTIP

Serveer het taarttorentje op een mooi bord en garneer met wat kwark, de overige pistachenoten en citroenmelisse. Bestrooi het geheel eventueel met poedersuiker.

INGREDIËNTEN

voor 10 personen

TAARTDEEG (VOOR 500 G)

190 g	tarwemeel (type 405)
1 g	zout
17,5 g	bakpoeder
85 g	boter
35 g	gepelde amandelen
10 g	suiker
1,5 g	gemalen bourbon vanille
190 g	slagroom (30% vet)

VULLING

600 g	aardbeien
50 g	pistachenoten
250 g	kwark (20% vet)
150 g	crème fraîche (38% vet)
50 g	suiker
20 g	vanillesuiker
10 g	poedersuiker
10 g	citroenmelisse