



Aardbeientaart met banketbakkersroom

Een zomerse taart met een krokante bodem, gladde banketbakkersroom en glanzende verse aardbeien. Een klassieker van bij de bakker.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
45'	25'	8	Gebak & dessert

Ingrediënten

250 g bloem
125 g koude boter
80 g bloedsuiker
1 ei
500 ml melk
4 eierdooiers

100 g fijne suiker
40 g maïzena
1 vanillestok
500 g verse aardbeien
3 el abrikozenconfituur

Bereidingswijze

1. Maak een zanddeeg van bloem, boter, bloedsuiker en ei. Laat 30 minuten rusten in de koelkast.
2. Rol uit, bekleed een taartvorm van 24 cm en blindbak 25 minuten op 180°C tot goudbruin. Laat afkoelen.
3. Breng de melk met het opengesneden merg van de vanillestok aan de kook.
4. Klop de dooiers met de suiker en maïzena wit. Giet er al roerend de warme melk bij.
5. Doe alles terug in de pot en laat op zacht vuur al roerend indikken tot een dikke room. Laat afgedekt afkoelen.
6. Strijk de koude banketbakkersroom in de taartbodem.
7. Halveer de aardbeien en schik ze mooi op de room.
8. Verwarm de confituur lichtjes en bestrijk de aardbeien voor een glanzende afwerking.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)