

### Ingrediënten

1 bladerdeeg  
 1 zakje bakkersroom Dr Oetker  
 500 g aardbeien  
 Aardbeienconfituur  
 Bloedsuiker



### Recept

Bladerdeeg uitrollen en in een vorm leggen.  
 Gebruikt : Grijs silicone met randjes  
 Zijkanten goed aandrukken  
 Een vel bakpapier over de bladerdeeg leggen en  
 Opvullen met bakbonen, of dgl.  
 Taart in de oven : 180°C tot ze gaar is, ongeveer  
 30/40 minuten.  
 Taart uit vorm nemen en laten afkoelen.

Het bakken van de deeg kan eventueel de dag  
 voordien gebeuren, wat ik hier gedaan heb

Zakje aanlengen met 500ml melk en in de  
 koelkast zetten gedurende een 15 minuten.

Met een spuitzak de bakkersroom in de vorm  
 spuiten.

Aardbeien halveren en de taart ermee opvullen.

In een microgolfpotje : 2 el aardbeienconfituur  
 30 seconden opwarmen.

Met een borsteltje over de aardbeien uitwrijven.

Besprekelen met poedersuiker.



### Bron

Martine Lycke

10/05/2015