

Aardbeientaart met Ruby-Chocolade recept

 ± 4.5 uur

 16 personen



Chocolade die prachtig roze van kleur is, en nog een beetje fruitig smaakt ook. En dan ook nog puur natuur. De bijzondere Ruby-chocola van Callebaut is niet voor niets meteen na de introductie al een hit. Bij Bouwhuis stond een aangebroken zak en we bléven eten. Zondag is het Moederdag en bijna elke vrouw is dol is op aardbeien en chocola (mode-ontwerper Thierry Mugler maakte er zelfs een parfum van). Dus was de keuze voor deze week snel gemaakt: aardbeientaart met Ruby-chocolade.

De roze kleur van de chocolade callets gaat wel iets achteruit als je ganache van maakt, maar blijft evengoed hartstikke sjiek. Zonde om alleen op de bodem te strijken dus. Dus gaan er bovenop dit aardbeientaartje ook nog mooie roze chocoladeslierten. Fluitje van een cent, veel effect. Enig nadeel is dat deze bijzondere chocola tijdens de introductie alleen nog in zakken van 10 kilo verkrijgbaar is, maar wat let je om een zak te delen met andere bakliefhebbers in de buurt of je plaatselijke banketbakker lief aan te kijken?

Benodigdheden uit onze webshop:

- 125 gr bloem;
- 4 gram bakpoeder;
- 50 gr + 4 eetlepels kristalsuiker;
- 40 gr witte basterdsuiker;
- 15 gram citroenrasp;
- 2,5 gram zout;
- 150 gram Ruby-chocolade Callebaut;
- 400 ml slagroom;
- 4 blaadjes gelatine;
- 2 ringen, doorsnee 16 cm, 5 cm hoog;
- Wegwerpspuitzakje;





écht alles om te bakken

- Acetaatfolie;
- Bakpapier.

Overige benodigdheden:

- 90 gr boter;
- 1/2 eidooier;
- 250 gram mascarpone;
- 250 gram + iets extra ter decoratie aardbeien;
- Kleine plukjes munt.

Recept

Maak eerst het deeg:

1. Meng 90 gram boter, 50 gram kristalsuiker 40 gram witte basterdsuiker, zout, citroensap, de eidooier door elkaar heen.
2. Zeef de bakpoeder en 125 gram bloem en meng dit door elkaar heen.
3. Meng het bloemmengsel door het boter mengsel heen.
4. Vet de ringen in.
5. Druk het deeg erin en zet ze op een bakplaat met bakpapier.
6. Bak de bodems op 210 graden in circa 16 minuten gaar.
7. Laat de bodems goed afkoelen.

Maak de vulling:

1. Was de aardbeien, haal het kroontje eraf en snijd ze in stukjes.
2. Kook ze in een pannetje met 4 eetlepels suiker tot het jam wordt.
3. Week ondertussen de gelatine in ruim koud water.
4. Knijp goed uit en roer van het vuur af door de aardbeienjam.
5. Laat iets afkoelen.
6. Klop 250 milliliter slagroom zonder suiker lobbijg.
7. Klop daarna de mascarpone goed los.
8. Voeg geleidelijk de lauwe jam toe en roer mooi glad.
9. Spatel de slagroom er luchtig door.
10. Zet acetaatfolie rechtop rond de bodems (in de ringen laten).

Maak de ganache:

1. Verhit voor de ganache 150 milliliter slagroom in een pannetje tot het kookt.





-