



🕒 ± 2 uur

 ± 4 uur

A beautifully styled photograph of a round cake, likely a strawberry shortcake or similar dessert. The cake is composed of three layers: a golden-brown cake base, a thick layer of white cream, and another layer of cake. The top and sides are decorated with fresh strawberries, sliced and whole, and several white daisies with yellow centers. The cake sits on a rustic wooden cutting board. Surrounding the cake are various fresh ingredients: whole strawberries, sliced strawberries, a small white cup, a glass vase with a bouquet of purple and yellow flowers, and a small white plate with a fork. The background is a soft, out-of-focus grey, creating a clean and elegant aesthetic.

- 3 eidooiers;
- 300 milliliter volle melk;
- 200 gram suikervrije slagroom.

Recept

Het maken van het biscuit:

1. Verwarm de oven voor op 160 graden (hetelucht).
2. Doe de biscuit-mix, het water en de eieren in een kom.
3. Klop het geheel in 8 minuten op de hoogste snelheid door elkaar heen.
4. Klop het daarna nog 2 minuten op de laagste snelheid tot een luchtig mengsel.
5. Spray de taartpan in met de bakspray.
6. Vul de vorm tot ongeveer 2/3e deel.
7. Bak het biscuit in ongeveer 35 minuten gaar.
Tip! Open de oven in de tussentijd niet.
Tip! Het biscuit is klaar, als die een beetje terugveert.
8. Haal het biscuit uit de bakvorm en laat hem volledig afkoelen.

Het maken van de vulling:

1. Week de gelatine in koud water.
2. Breng de melk met de helft van de suiker tegen de kook aan.
3. Klop de eidooiers met de rest van de suiker bleek en schuimig.
4. Voeg de maïzena toe en klop de eiwitten verder.
5. Giet de melk hier al roerend op en schenk het geheel terug in de pan.
6. Blijf roeren met een garde tot de banketbakkersroom indikt.
7. Giet het mengsel in een kom en voeg de gelatine hier aan toe.
8. Laat de gelatine hier in oplossen en laat het mengsel afkoelen tot kamertemperatuur.
9. Klop de suikervrije slagroom lobbig.
Tip! De slagroom moet niet te stevig worden.
10. Voeg 1/3 deel van de slagroom aan de banketbakkersroom toe.
11. Spatel dit voorzichtig door elkaar heen en herhaal dit met de rest van de slagroom.

Het afwerken van de suikervrije fraisier taart:

1. Zaag de afgekoelde taart door midden.
2. Bekleed de zijkant van de taartpan met acetaatfolie.
3. Leg een laag biscuit op de bodem.
4. Snijd de aardbeien door midden en druk deze tegen de zijkant van de taartpan aan (dus tegen de





écht alles om te bakken

5. Snijd de rest van de aardbeien in stukjes.
6. Giet 3/4e deel van de vulling op het biscuit.
7. Leg de stukjes aardbei in de vulling.
8. Leg de andere laag biscuit bovenop de vulling en laat dit ongeveer 4 uur in de koelkast opstijven.
9. Doe de overige room in een spuitzak.
10. Spuit de bovenkant van de taart naar wens op.
11. Verdeel eventueel nog wat aardbeitjes over de bovenkant.

- 1 x BrandNewCake Biscuit-mix Suikervrij & Lactosevrij 400g (Art.nr.: BNC00806)
- 1 x Koopmans Prof. Maizena 1kg (Art.nr.: K1-50-230251)
- 1 x Dr. Oetker Bladgelatine Helder 23g (14 blaadjes) (Art.nr.: D131105)
- 1 x Taartpan PME rond Ø15 x 10cm (Art.nr.: RND0641)
- 1 x BrandNewCake Bakspray 100ml (Art.nr.: BNC00676)
- 1 x BrandNewCake Taartzaag / Kapselzaag Dubbel 32cm (Art.nr.: BNC00764)
- 1 x BrandNewCake Acetaatfolie rol 8 cm x 100 m (Art.nr.: BNC00338)
- 1 x BrandNewCake Wegwerp Spuitzak 40cm Groen 20 stuks (Art.nr.: BNC00627)
- 1 x BrandNewCake Spuitmondje Bloem #1B (Art.nr.: BNC01138)

