

ZANDKOEKTAARTJE MET AARDBEIEN

Benodigdheden : voor **2** personen

	50	gr	Zandkoekjes (spritzen of zo)
	1	handje	Pistachenoten
	40	gr	Boter – echte
Vulling:	60	gr	Witte chocolade
	6	cl	Room
			Een paar druppels rozenwater
	8	st	Aardbeien
	1	el	Aardbeienconfituur
	1	scheutje	Warm water

Bereidingstijd: 25 minuten

Werkwijze :

Doe 50 gram zandkoekjes (bv spritzen) in een blender en mix fijn.

Geen blender? Doe ze in plastic zakje en klop er op :-)

Meng de koekjeskrumels met 1 handje gehakte pistachenoten en voeg daar 40 gram echte boter op kamertemperatuur bij. Meng alles goed door elkaar.

Verdeel dit mengsel over 2 taartvormpjes van +- 12 cm doormeter.

Duw goed aan. **Zeker in de randen.**

Zet ze nu voor minstens een uur in de koelkast zodat de boter goed kan opstijven.

Smelt 60 gram witte chocolade met enkele druppels rozenwater 1 minuut in de microgolfoven

Hou het goed in het oog.

Laat iets afkoelen en spatel er dan voorzichtig 6 cl room door.

Verdeel over de taartjes.

Snijd nu 8 aardbeien in dunne schijfjes

Schil ze dakapansgewijs op de witte chocolade zodat er een roosje ontstaat.

Roer 1 eetlepel aardbeienconfituur los met een klein scheutje warm water en verdeel het over de aardbeien voor een glanzend effect.

Zet nog 10 minuten in de koelkast.

Haal ze uit vorm en serveer meteen.

Ja, er mag nog een toefje slaroom en of wat ijs bij.

Smakelijk

=====