

KARNEMELKPUDDINGTAART MET AARDBEIEN

VOOR DE DURVERS !

Benodigdheden : voor **4** personen

4	st	Eieren
240	gr	Kristalsuiker
2	zakjes	vanillesuiker
125	gr	Amandelpoeder
80	gr	Zelfrijzend bakmeel
200	gr	Bloemsuiker
1	snuifje	Zout
8	gram	Gelatinelaadjes (normaal 2 bladjes)
25	gr	Puddingpoeder
2	dl	Room
1	bakje	Aardbeien
1	st	Limoen voor de afwerking

Bereidingstijd: 35 minuten

Werkwijze :

Breek 4 eieren, doe de eiwitten in de kom en klop ze stijf met 140 gr kristalsuiker en 2 zakjes vanillesuiker.

Doe de dooiers in een andere kom en zet ze even apart.

Meng 80 gr zelfrijzende bloem, 125 gr amandelpoeder en 150 gr bloemsuiker en een snuifje zout. Meng de droge stoffen eerst goed onder elkaar en spatel nadien alles onder het eiwit.

Laat 2 gelatineblaadjes weken in koud water.

Smeer een springvorm in met een laagje boter en bekleed hem met bakpapier, zowel de bodem als de randen. Snijd de rand apart.

Schep de “meringue” in een spuitzak en spuit een mooi spiraal van het beslag op de bodem van de springvorm. Schuif de springvorm in de oven en bak de “daquoise” 25 minuten in een voorverwarmde oven van 180°C.

Giet 5 dl karnemelk in een steelpan met een zakje vanillesuiker. Breng aan de kook.

Klop de dooiers met 100 gr suiker en 25 gr puddingpoeder tot een ruban.

Giet een deel van de karnemelk bij de ruban en roer alles even los met een klopper.

Giet vervolgens het mengsel bij de rest van de karnemelk en breng het al roerend zachtjes aan de kook, tot je een gebonden pudding overhoudt. Niet laten doorkoken roerei!

Knijp de gelatineblaadjes uit en los ze op in de warme pudding.

Haal de gebakken daquoise uit de oven, laat hem even afkoelen en stort de pudding op de taartbodem. Laat de taart minstens 2 u afkoelen in de koelkast.

Klop 2 dl room op met een zakje vanillesuiker en 50 gr bloemsuiker.
Maak 1 bakje aardbeien schoon en snijd de vruchten in twee.

Verwijder voorzichtig de rand van de taartvorm en vervolgens het bakpapier van de randen.
Schep de taart voorzichtig op een taartplateau. Werk de taart af met de gesneden aardbeien.
Rasp de schil van 1 limoen bij de aardbeien en werk de taart af met wat slagroom en rasp er wat zestes van limoen over.

Sùmakelijk eten.

=====