

Eettuintjes Recept #6

Franse Eettuintjestaart met verse aardbeien

Misschien wel het fijnste aan het hebben van een Eettuintje is dat er zomaar wat te snoepen in je tuin kan hangen. Dat geldt vooral in de zomermaanden, als bijvoorbeeld de zomerkoninkjes rijpen. Weet je wat dat zijn, zomerkoninkjes? Je maakt er deze heerlijke Franse taart mee.

Vorbereidingstijd: 15 min

Bereidingstijd: 30-45 min

Aantal personen: 6-8 personen

Beste seizoenen: zomer

Wat heb je nodig?

Ingrediënten

- 115 g boter op kamertemperatuur + beetje extra
- 200 g suiker, plus 50 g apart
- 2 grote eieren
- 1 tl vanille extract
- 160 g bloem
- 1 ¼ tl bakpoeder
- 1 ¼ tl zout
- 125 g zure room
- 450 g aardbeien
zonder kroontje en in stukjes



Andere benodigdheden

- bakvorm van ongeveer 23 cm
- mixer

Hoe maak je het?

1. Verwarm de oven voor op 175 graden C.
2. Vet de bakvorm in met een beetje boter, bestrooi met bloem en klop het overtollige er weer uit.
3. Mix de boter met 200 g suiker in ongeveer 5 minuten licht en luchtig.
4. Mix de eieren één voor één door het mengsel en voeg het vanille extract toe.
5. Meng in een aparte kom de bloem, het zout en het bakpoeder.
6. Voeg om en om, bloem en zure room toe aan het boter mengsel en mix na iedere keer totdat het net vermengd is (niet te veel mixen). Begin en eindig hierbij met het bloemmengsel.



7. Vouw de verse aardbeien uit je Eettuintje met een spatel of lepel voorzichtig door het beslag.
8. Giet het beslag in de bakvorm en bestrooi met de laatste 50 g suiker.
9. Bak de taart 30-45 minuten in de oven en laat daarna afkoelen in de vorm.

Tip van de chef:

Hou eventueel wat aardbeien achter en leg deze OP het beslag voordat de suiker erop gaat.

