



## Glutenvrij hoort erbij!

### Aardbeientaart

#### Ingrediënten

1 biscuitbodem  
Circa 250 gram aardbeien  
Circa 50 gram amandelschaafsel  
Vulling 1 of 2  
(Een paar eetlepels aardbeienjam)  
250 ml slagroom  
1 zakje slagroomversteviger  
1 eetlepel poedersuiker  
Spuitzak met stervormig spuitmondje

#### Bereiding

- Rooster het amandelschaafsel lichtbruin in een droge koekenpan onder voortdurend om scheppen.
- Was de aardbeien, maak ze schoon, dep ze goed droog en snij ze in de lengte doormidden.
- Snij de bodem 1 (of 2) x horizontaal door met een broodmes of elektrisch mes.
- Klop de slagroom met de slagroomversteviger en de poedersuiker stijf.
- (Bestrijk de onderste cakelaag met de aardbeienjam en leg de tweede cakelaag er op.)
- Bestrijk de tweede cakelaag met ongeveer een halve tot 1 cm dikke laag vulling (1 of 2).
- Leg de bovenste cakelaag er op.
- Bestrijk de zijkant van de taart met slagroom en plak er het amandelschaafsel tegen.
- Meng de rest van de gele room of lemoncurd door de rest van de slagroom (ongeveer half om half).
- Bestrijk hier de bovenkant van de taart mee en schep de rest in de spuitzak.
- Beleg de taart met de aardbeien, laat een rand van 1 cm vrij.
- Spuit toefjes van het slagroommengsel langs de rand van de taart.

