



Fijne aardbeientaart



VOORBEREIDING: 30 minuten / **LATEN RUSTEN:** 1 tot 2 uur / **BEREIDING:** 12 minuten

Ingrediënten voor 4 personen

Het deeg

- 200 g gedeeltelijk voltarwemeel
- 100 g platte kaas met minder dan 20% vet
- 1 eigeel
- 1 eetlepel suiker
- 1 snuifje zout

De garnituur

- 500 g aardbeien
- 3 eetlepels gehakte amandelen of gepelde pistachenoten
- 1 takje verse rozemarijn of tijm (facultatief)
- Een beetje poedersuiker (facultatief)

1. Doe de bloem, de platte kaas, het eigeel, de suiker en het zout in een grote kom. Kneed alles met de vingertoppen tot een deeg. Maak er een bolletje van, bedek het deeg met huishoudfolie en laat 1 à 2 uur rusten in de koelkast.

2. Laat ondertussen de amandelen of pistaches 8 tot 10 minuten licht roosteren in de oven op 160 °C. Laat ze afkoelen op een bord.

3. Rol het deeg zeer dun uit en doe het in een taartbodem of leg het in de vorm van een rechthoek op een bakplaat. In dit laatste geval dient u het deeg rondom te knijpen om een randje te vormen. Prik met een vork in het deeg over het hele oppervlak en laat het 15 minuten bakken in de oven. Als het deeg de neiging heeft om te zwellen, bedek het dan helemaal met bakpapier en leg er een handvol gedroogde bonen of bakparels op. Haal de bodem uit de oven en laat afkoelen tot hij lauw is.

4. Was de aardbeien en verwijder de kroontjes, snij ze in schijfjes van 3 tot 4 mm dik in de lengte. Leg ze snel dakpansgewijs op de taartbodem, bestrooi met de geroosterde amandelen of pistaches en enkele blaadjes rozemarijn of tijm als u daarvan houdt. U kunt er wat poedersuiker op strooien, maar niet teveel om de smaak van de aardbeien niet te bederven. Dien onmiddellijk op.

5. Op deze taartbodem is elk fruit lekker, zowel rauw als gestoofd fruit. Als u een warme fruittaart wenst te maken, legt u appels, peren, pruimen, enz. in plakjes op de rauwe taartbodem en laat u het geheel langer bakken (20 tot 30 minuten) in de oven op 180 °C.

TIP VAN DE CHEF

Als het deeg plakt wanneer u het uitrolt, strooi dan wat bloem of fijn griesmeel op het werkvlak en het deeg.