

Rolbiscuit met slagroom en aardbeien



Ingrediënten

- 4 eieren
- 125 g suiker
- snuifje zout
- 100 g bloem
- theelepels bakpoeder
- 250 g slagroom (40 %)
- 40 g bloedsuiker
- 250 g aardbeien

Werkwijze

1. Verwarm de oven op 180 °C.
2. Zet de vlinder op de messen.
3. Doe de eieren en suiker in de mengbeker en klop op **8 min / 37 ° C / snelheid 4**
En nog eens zonder temperatuur **6 min / snelheid 4**
4. Zeef de bloem, het bakpoeder en het zout boven op het opgeklopte mengsel van eieren en suiker en meng.
7 sec / snelheid 3
5. Stort het deeg uit in een bakvorm met bakpapier of een silicone bakmatje en spatel het mooi egaal uit.
6. Bak 12 minuten af in een voorverwarmde oven van 180°C.
7. Haal de biscuit uit de oven en leg er onmiddellijk een propere fijne keukenhanddoek op. Na 5 minuutjes draai je de biscuit om, op de handdoek. Rol de biscuit samen met de handdoek heel voorzichtig op. Laat zo afkoelen op een rooster.

8. Klop de slagroom samen met de bloedsuiker op. Gebruik hiervoor een propere mengbeker en zet de vlinder op de messen. Zet geen tijd in. De snelheid is 3! Kijk in de opening tot de slagroom voldoende is opgeklopt.
9. Ontrol de biscuit, smeer er een laag slagroom op. Hou onderaan een strook van 3-4 cm vrij. Snij de aardbeien in schijfjes en bedek hiermee de biscuit. Rol de biscuit terug voorzichtig op. Bestrooi de bovenkant met bloedsuiker en versier eventueel met nog enkele aardbeien.

TIPS

- Ik voegde een beetje roze kleurstof toe aan de slagroom.
- Je kan de buitenkant van de biscuit eventueel ook instrijken met slagroom.
- Werk de taart af met een leuke taarttopper!
- Natuurlijk kan je ook ander fruit gebruiken.

