

Moederdagtaart

Image



Moederdagtaart

Ook de liefde van een moeder gaat door de maag. Deze aardbeientaart is dus perfect voor moederdag!

190°C

25 min

24 stuks

Ingrediënten

Sloffendeeg:

2.400 gram Damco compleet kanopoeder
950 gram Boter
250 gram Melissuiker
60 gram Heel ei
120 gram Water

Vulling:

750 gram Damco amandelspijs
240 gram Damco top R
600 gram Water, koud

Aardbeibavaroise:

3.300 gram Frucaps fruitvulling aardbei
3.300 gram Slagroom yoghurt dikte
550 gram Water, lauwwarm
250 gram Damco multibavaroise

Verdere verwerking:

2.000 gram Frucaps spiegelgelei neutraal
200 gram Water

Instructies [Afdrukken](#) [Download PDF](#)

Werkwijze:

1. Boter, suiker, ei en water klontvrij mengen.
2. **Damco compleet kanopoeder** toevoegen.
3. Zodra het deeg gevormd is, de machine stoppen en deeg 24 uur koelen.

Werkwijze vulling:

1. Water en **Damco Top R** tot een gele room mengen met een garde.
2. De **Damco amandelspijs** met een vlinder gladdraaien en de gele room in 3 keer toevoegen.

Werkwijze slof:

1. Deeg aankneden en uitrollen op 5 mm dikte.
2. Uitsteken met ronde ring van 16 cm ø.
3. Deegplak op een bakplaat met papier leggen met de ring er omheen.
4. Hier 60 gram vulling op spuiten, waarbij er 1 cm rondom de rand vrij moet blijven.

Werkwijze:

1. Roer de **Damco multibavaroise** en het lauwwarme water met een garde door elkaar.
2. Meng dit met de gepureerde **Frucaps aardbeienvulling**.
3. Meng vervolgens de helft van de slagroom erdoor met de garde.
4. Spatel daarna de rest van de slagroom erdoor.
5. Vul hiermee 24 rvs ringen van 15 cm ø en 3 cm hoog.
6. Plaats in de vriezer.

Werkwijze:

1. Roer de **Frucaps spiegelgelei neutraal**, water en **rode Arlico kleurstof** (met een druppeltje blauw om wat donkerder rood te krijgen) door elkaar en verwarm tot 40°C.
2. Los de aardbeibavaroise uit de ringen en plaats op een rooster.
3. Overgiet deze met de gekleurde spiegelgelei.
4. Plaats deze op de gebakken sloffenbodem en werk af naar eigen inzicht.

Image

