Aardbeienslof 2.0

Receptuur van Maurits van der Vooren



Ingrediënten

Tartelettedeeg
227 gram boter
170 gram poedersuiker
4 gram zout
57 gram amandelpoeder
94 gram eieren
397 gram bloem
5 gram vanille

Frangipanevulling
100 gram amandelpoeder
100 gram suiker
2 eieren
100 gram boter

Crème pâtissière
350 gram melk
240 gram slagroom
80 gram suiker
1 vanillestokje
30 gram eidooier
27 gram custardpoeder
8 gram gelatine
20 gram citroensap
70 gram yoghurt

Limoenmerengue
100 gram eiwit
200 gram suiker
100 gram poedersuiker
20 gram aardappelzetmeel
5 gram limoenzest

Bereiding

Tartelettedeeg
Meng alle ingrediënten in de KitchenAid totdat een mooi deeg is gevormd.
Zet het deeg ongeveer 30 minuten koud zodat het makkelijk verwerkbaar is.
Rol het deeg dun uit.
Steek het rond uit en doe het in een tartelettevorm.

Frangipanevulling
Meng het amandelpoeder met de suiker.
Voeg de eieren toe en mix op een lage stand in de KichenAid totdat alle bestanddelen zijn opgenomen.
Voeg de boter toe en mix op lage stand door het mengsel.
Spuit dit mengsel in de tartelettevom en bak de tartelette af op 155 graden ongeveer 12 min tot deze mooi goudbruin zijn.

Crème pâtissière
Verwarm de melk, 40 gram slagroom, 40 gram suiker en de vanille.
Meng het custardpoeder, 40 gram suiker en eidooier.
Voeg de custard toe aan het roommengsel.
Kook af als een custard en voeg dan de gelatine toe.
Voeg als het mengsel voldoende is afgekoeld 200 gram slagroom, citroensap en yoghurt toe.

Limoenmerengue
Verwarm de suiker met het eiwit, au bain-marie tot 50 graden. Draai het mooi glad in de KitchenAid. Draai het eiwit niet te stijf zo dat het goed verwerkbaar is.
Meng de poedersuiker, het aardappelzetmeel en limoenzest door het eiwit.
Wrijf uit in een ronde vorm.
Bak het af 1 uur op 90 graden.

Afwerking

Vul de tartelette met de crème pâtissière
Bekleed het ruim met prestige aardbeien en dek deze af met de limoenmerengue en wat limoencress.