

Ingrediënten

200 g Boter (ongezouten roomboter)
4 stuk(s) Ei
1 pak Koopmans Boerencake
100 g Mascarpone
200 ml Verse slagroom (onbereid)
1 Doosje(s) Aardbeien

Keukenspullen

Mengkom
Mixer met gardes
Springvorm Ø24 cm
Spuitzak
Stervormig spuitmondje
Boter om in te vetten
Bloem om te bestuiven

1. Voorbereiden

Plaats het rooster iets onder het midden van de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 160°C / hetelucht 150°C).

Vet de springvorm in met boter en bestuif de binnenkant met bloem.

2. Cakebeslag maken

Klop de **boter (200 g)** met de mixer in een beslagkom zacht en romig.

Voeg de cakemix **Koopmans Boerencake (1 pak)** en de **eieren (4 stuks)** in één keer toe.

Roer het geheel met de mixer op de laagste stand in een minuut tot een glad cakebeslag.

Klop het beslag daarna met de mixer op de hoogste stand in circa 3 minuten tot een luchtig cakebeslag. Doe het cakebeslag in de vorm.

Springvorm

In plaats van een hartvormige springvorm kun je ook een ronde bakvorm gebruiken.

3. Cake bakken

Bak de cake in 60-70 minuten goudbruin, haal de cake uit de oven en laat het op een rooster afkoelen.

Laat de cake op een rooster afkoelen.

4. Aardbeientaart maken

Klop de **slagroom (200 ml)** lobbig en meng er de **mascarpone (100 g)** door, bestrijk de moederdagtaart er mee en doe de overgebleven mascarpone-slagroom in een spuitzak.

Verdeel de **aardbeien (1 doosje)** over de slagroom.

Spuit daarna langs de rand mooie roosjes van de mascarpone-slagroom en de aardbeientaart met slagroom is klaar.