

Aardbeiengebakjes met banketbakkersroom

Ingrediënten

150 g (gram) Bloem
60 g (gram) Poedersuiker
25 g (gram) Amandelmeel
1 snufje Zout
90 g (gram) Boter
0.5 Ei
1 Dr. Oetker Banketbakkersroom
500 ml Melk
Aardbeien

Keukenspullen

Mixer met deeghaken
Mengkom
Deegroller
Tartelette bakvormpjes - 6 stuks
Spuitzak



1. Voorbereiden deeg

Verwarm de oven voor op **175 graden** (heteluchtoven), **195 graden** (elektrisch) of **stand 4** (gasoven).

Doe alle ingrediënten in een kom en maak een samenhangend deeg. Bestuif het werkblad met bloem en rol het deeg uit tot een dikte van ongeveer 3 mm. Laat het deeg minimaal 1 uur opstijven in de koelkast.

Steek rondjes uit het deeg en vorm deze voorzichtig om de vormpjes of in de cupcakevormpjes. Is het deeg door het bewerken weer zacht geworden? Zet de vormpjes dan nogmaals in de koelkast.

2. Voorbereiden banketbakkersroom

Doe **500 ml koude melk** en de Mix voor Banketbakkersroom in een kom en meng het geheel met een garde of mixer op de middelste stand. Klop het geheel een minuut op de hoogste stand tot een glad mengsel. Laat de banketbakkersroom ca. 5 minuten opstijven in de koelkast.



3. Taartjes bakken

Bak de taartjes in 18-22 minuten goudbruin.



4. Decoreren

Vul de taartjes met de banketbakkersroom en decoreer de taartjes met de aardbeien.