Aardbeienvlaai

Ingrediënten

5 blaadje(s) Bladerdeeg (bijv. Koopmans)
1 Ei (groot)
1 Zakje(s) Dr. Oetker Banketbakkersroom
500 ml Melk (koud)
Munt
Dr. Oetker Decoratiebloemetjes
1 Bakje(s) Aardbeien

Keukenspullen

Deegroller
Vork
Taartvorm 20-24 cm
Mixer met gardes
Kom
Bloem om te bestuiven
Boter of bakspray om mee in te vetten

1. Vlaaienbodem maken

Verwarm de oven voor: **210 graden** (hete lucht) **230 graden** (elektrische oven) **stand 6** (gasoven).

Vet de vorm in met bakspray of met roomboter en bestuif met bloem.

Ontdooi het **bladerdeeg (5 blaadjes)** verwijder de folie en stapel de losse bladeren op elkaar. Bestuif het werkblad met bloem en rol het deeg (de stapel) uit ter grote van de vorm.

Prik gaatjes in het bladerdeeg met een vork (dit voorkomt dat het deeg gaat rijzen in de oven).

Bekleed de vorm en snijd evt. te lange flappen af en bestrijk het bladerdeeg met het **losgeklopt ei**.

Bak de taartbodem in 20 minuten goudbruin.

Laat afkoelen op een rooster.

2. Aardbeienvlaai maken

Doe **de koude melk (500 ml)** en de **Mix voor Banketbakkersroom (1 zakje)** in een kom en meng het geheel met een garde of mixer op de middelste stand. Klop het geheel één minuut op de hoogste stand tot een glad mengsel. Laat de banketbakkersroom ca. 5 minuten opstijven in de koelkast en vul de taartbodem met de banketbakkersroom.

Maak de aardbeienvlaai af door deze te versieren met **verse aardbeien**, **munt** en **evt. bloemetjes**.

1. Vlaaienbodem maken

Verwarm de oven voor: **210 graden** (hete lucht) **230 graden** (elektrische oven) **stand 6** (gasoven).

Vet de vorm in met bakspray of met roomboter en bestuif met bloem.

Ontdooi het **bladerdeeg (5 blaadjes)** verwijder de folie en stapel de losse bladeren op elkaar. Bestuif het werkblad met bloem en rol het deeg (de stapel) uit ter grote van de vorm.

Prik gaatjes in het bladerdeeg met een vork (dit voorkomt dat het deeg gaat rijzen in de oven).

Bekleed de vorm en snijd evt. te lange flappen af en bestrijk het bladerdeeg met het **losgeklopt ei**.

Bak de taartbodem in 20 minuten goudbruin.

Laat afkoelen op een rooster.

2. Aardbeienvlaai maken

Doe **de koude melk (500 ml)** en de **Mix voor Banketbakkersroom (1 zakje)** in een kom en meng het geheel met een garde of mixer op de middelste stand. Klop het geheel één minuut op de hoogste stand tot een glad mengsel. Laat de banketbakkersroom ca. 5 minuten opstijven in de koelkast en vul de taartbodem met de banketbakkersroom.

Maak de aardbeienvlaai af door deze te versieren met **verse aardbeien**, **munt** en **evt. bloemetjes**.