Aardbeientaart van cake en slagroom

Ingrediënten

200 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
4 Stuk(s) Ei
1 pak(ken) Koopmans Boerencake
100 g (gram) Mascarpone
200 ml Verse slagroom (onbereid)
1 Doosje(s) Aardbeien
Boter om in te vetten
1 Eetlepel(s) Water

Keukenspullen

Hartvormige springvorm
Mengkom
Mixer met gardes
Spuitzak
Stervormig spuitmondje
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 mengkom zacht en romig.

Voeg de cakemix **Koopmans Boerencake (1 pak), de eetlepel water** 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 gaar en goudbruin.

Haal de cake uit de oven en laat op een rooster afkoelen.

4. Aardbeientaart maken

Klop de **slagroom (200 ml)** lobbig (vla-dikte) en meng de **mascarpone (100 g)** erdoorheen. Houd 1/4 van het slagroommengsel apart, doe dit in een spuitzak en bestrijk de cake met de rest van het mengsel.

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

Spuit langs de rand mooie roosjes van het slagroommengsel en voilà, de aardbeientaart is klaar om geserveerd te worden.