Slagroomtaart met aardbeien

Ingrediënten

1 Pak Dr. Oetker Biscuittaart Naturel
100 g (gram) Aardbeiensaus
50 ml Sinaasappelsap
500 g (gram) Aardbeien
2 Zakje(s) Klop-Fix (Dr. Oetker)
500 ml Verse slagroom (onbereid)
2 Zakje(s) Dr. Oetker Suiker met Vanillesmaak
2 Zakje(s) Amandelschaafsel (bijv. Dr. Oetker)
5 Stuk(s) Ei
50 ml Water

Keukenspullen

Bakpapier
Broodmes
Koekenpan
Mixer met gardes
Springvorm Ø24 cm
Spuitzak
Stervormig spuitmondje

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 170°C / hetelucht 170°C) en plaats een rooster net onder het midden van de oven.

Leg het bakpapier op de bodem van de springvorm en plaats de rand hierop.

2. Slagroomtaart bakken

Mix de **Dr. Oetker Basismix Biscuittaart (1 pak)** samen met de **eieren (5 stuks)** en het **water** in een beslagkom. Meng het geheel met een mixer op de laagste stand door elkaar. Klop het geheel daarna op de hoogste stand in 5 minuten tot een luchtig beslag.

Bak de biscuittaart in 30 tot 40 minuten gaar en goudbruin. Laat de biscuittaart op een rooster afkoelen. Verwijder na 10 minuten de bakvorm, draai de taart om en leg de biscuittaart op een taartrooster.

Laat de slagroomtaart basis goed afkoelen.

3. Slagroomtaart vullen en decoreren

Schenk de **aardbeiensaus (100 g)** in een kommetje en roer het **sinaasappelsap (50 ml)** erdoor.

Maak de **aardbeien (500 g)** schoon, houd de 6 mooiste apart en snijd de rest in plakjes.

Klop de **slagroom (500 ml)** uit de koelkast stijf met de **Dr. Oetker vanillesuiker (2 zakjes)** en de **Dr. Oetker Klop-fix (2 zakjes)**.

Rooster in een droge koekenpan, al omschuddend, het **amandelschaafsel (2 zakjes)** goudbruin en laat het op een dubbel laagje keukenpapier afkoelen.

Snijd de slagroomtaart in twee of drie lagen. Gebruik voor het doorsnijden van de taart een scherp kartelmes (groot broodmes). Leg een hand zachtjes op de taart zodat deze niet verschuift en snij de slagroomtaart voorzichtig horizontaal doormidden.

> ### Inkeping aan de zijkant
> Maak aan de zijkant van de taart een verticale inkeping. Je kunt bij het stapelen precies zien hoe de laag hoort te liggen.

Verdeel de aardbeiensaus met sinaasappelsap over de lagen van de taartbodem. Verdeel op de onderste laag of lagen, gelijkmatig en aansluitend, de **aardbeienplakjes (500 g)**. Schep op de met aardbeien bedekte lagen een kwart van de **slagroom** en strijk het met een mes gelijkmatig uit. Leg de taartlagen weer op elkaar.

4. Slagroomtaart decoreren

Bestrijk met een groot mes (pannenkoekmes) langs de zijkant de uitgelopen vulling glad. Bestrijk de zijkant met een klein deel van de rest van de slagroom. Druk **amandelschaafsel (2 zakjes)** tegen de rand van de taart (bewaar wat amandelschaafsel voor decoratie van de bovenkant). Zet de slagroomtaart op een taartschaal.

Bestrijk de bovenkant van de slagroomtaart met slagroom en strijk het glad.

Schep de rest van de slagroom in een spuitzak met stervormig mondje en ongeveer twaalf toeven slagroom op de taart.

Halveer de overgebleven aardbeien, haal ze door de aardbeiensaus en druk een aardbei in elke slagroomtoef. Strooi de rest van het amandelschaafsel over het midden van de slagroomtaart.

Slagroomtaart bewaren

Zet de slagroomtaart tot gebruik in de koelkast. De slagroomtaart blijft ongeveer twee dagen lekker.