Stracciatella cake met aardbeien

Ingrediënten

300 g (gram) Boter (op kamertemperatuur)
250 g (gram) Suiker (kristalsuiker)
6 Stuk(s) Ei
2 tl (theelepels) Dr. Oetker Backin bakpoeder
300 g (gram) Koopmans Patentbloem Kristal
1 snufje Zout
75 ml Volle melk (kamertemperatuur)
2 Zakje(s) Dr. Oetker Chocolate Chips
200 ml Verse slagroom (onbereid)
250 g (gram) Mascarpone
15 g (gram) Poedersuiker
0.5 tl (theelepels) Vanille aroma (bijv. Dr. Oetker)
500 g (gram) Aardbeien

Keukenspullen

Bakpapier
Boter om in te vetten
Bloem om te bestuiven
Broodmes
Mixer met gardes
Spatel
Springvorm Ø24 cm
Satéprikker
2 Stuk(s) Kom

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 175°C / hetelucht 175°C).

Bekleed de bodem van de springvorm met een stuk bakpapier en vet de rand in. Strooi een beetje **bloem om te bestuiven** in de springvorm, verdeel het en klop het overige eruit.

2. Stracciatellacake maken

Klop met de mixer de **boter (300 g**, op kamertemperatuur) met de **suiker (250 g)** in ongeveer 10 minuten heel luchtig en bijna wit van kleur.

Voeg dan de **eieren (6 stuks)** één voor één toe, klop net zolang tot elk ei is opgenomen. Klop niet langer dan nodig.

Spatel dan de **Koopmans Patentbloem Kristal (300 g)** met het **Dr. Oetker Backin bakpoeder (2 tl)** en **zout (1 snufje)** erdoor en daarna de **volle melk (75 ml)**. Meng vooral niet te lang, dan blijft het mengsel mooi luchtig.

Spatel als laatste de **Dr. Oetker Chocolate chips (1,5 zakje)** erdoor.

3. Stracciatellacake bakken

Giet het beslag in de springvorm en bak de stracciatellacake op een rooster, net onder het midden van de oven in ongeveer 60-65 minuten gaar.

Prik met een satéprikker in het midden van de cake. Is de prikker droog (er zit geen cakebeslag aan), dan is de cake gaar. Zo niet, bak de taart nog 5 minuten langer.

Haal de cake uit de oven en laat hem in de springvorm tenminste 5 minuten afkoelen. Daarna kun je voorzichtig de ring verwijderen en de cake verder op een rooster laten afkoelen.

4. Mascarponeroom maken

Klop de **slagroom (200 ml)** stijf.

Klop in een andere kom de **mascarpone (250 g)** met de **poedersuiker (15 g)** en het **Dr. Oetker Vanille aroma (0,5 tl)** los. Voeg de opgeklopte slagroom toe en mix het samen goed door, zodat je een stevig mengsel krijgt.

5. Straciatellacake decoreren

Snijd de cake met een broodmes horizontaal doormidden. Smeer ongeveer de helft van het slagroommengsel op de onderste cakehelft en strooi hierover de helft van de **Dr. Oetker Chocolate chips (0,5 zakje)**. Bewaar nog wat voor decoratie.

Verdeel hierover de helft van de in plakjes gesneden **aardbeien (250 g)**. Leg de bovenste helft van de cake erop.

Besmeer de cake rondom met de rest van het slagroommengsel. Dit gaat het mooiste met een spatel of een paletmes. Als je het niet te dik aansmeert, krijg je een mooi semi-naked cake-effect.

Versier de bovenkant met de rest van de in plakjes gesneden **aardbeien (250 g)** en maak het helemaal af met wat chocolate chips. Bewaar de taart in de koeling, of nog beter: serveer ‘m direct. Eet smakelijk!