



Thermomix Biscuit met slagroom en aardbeien

Ingrediënten

- 4 eieren
- 60 gr water
- 200 gr suiker
- 1 pakje vanillesuiker
- 200 gr bloem
- 1 koffielepel bakpoeder

Afwerking:

- 200 gr chocolade
- 50 gr klontjes suiker
- 500 gr room (35-40%)
- 1/2 bakje aardbeien
- handvol blauwe bessen of ander seizoens fruit



- Terwijl de biscuit in oven staat gaan we de afwerking bereiden- We voegen hiervoor eerst 200 gr chocolade toe aan de mengbeker 1-2 sec/turbo
- Haal uit zet opzij
- Voeg 50 gr klontjes suiker of gewone suiker toe 10 sec/snelheid 10
- Haal uit zet opzij
- Voeg de vlinder toe (zonder de mengbeker te reinigen) zet de weegschaal en weeg 500 gr room, sluit de mengbeker, zonder maatbeker- Zet de thermomix op snelheid 3 (zonder tijd in te stellen), voeg de bloemsuiker toe terwijl de thermomix draait, blijf kijken door het gaatje tot het een vaste slagroom is, zet koud tot afwerking

Afwerking

- Snij de biscuit door in twee smeer de slagroom op het onderste gedeelte van de biscuit leg er sneetjes aardbeien op, sluit de biscuit terug in vorm- Smeer de rest van de slagroom over gans de taart, voeg de chocolade toe aan de zijkant van de taart en werk de bovenkant af met aardbeien en blauwe bessen

Instructies

- Deeg:
- Verwarm de oven voor op 180 °C.
- Voeg de vlinder toe.
- Splits de eieren en voeg de eiwitten toe, 2 min./snelheid 4. Schraap naar beneden.- Voeg het water, de suiker en de vanillesuiker toe, terwijl de Thermomix® draait, 2 min./snelheid 4.
- Voeg de eierdooiers toe, 15 sec./snelheid 4.
- Doe de bloem en het bakpoeder erbij, 30 sec./snelheid 2.
- Verwijder de vlinder. Vet eventueel de springvorm in. Doe het deeg in de springvorm en bak ongeveer 25 minuten in de oven. Laat afkoelen.