Citroencake met aardbeien en witte chocolade

Ingrediënten

355 g (gram) Bloem
25 g (gram) Maizena (bijv. Koopmans)
0.5 tl (theelepels) Baksoda
1.5 tl (theelepels) Bakpoeder
1 tl (theelepels) Zout
300 g (gram) Suiker (kristalsuiker)
130 g (gram) Plantaardige olie
70 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
2 tl (theelepels) Citroen aroma (Dr. Oetker)
3 Stuk(s) Ei (L)
360 g (gram) Karnemelk
2 Stuk(s) Rasp van een citroen
Roze kleurstof (ook geschikt voor chocolade)
10 Stuk(s) Aardbeien
300 g (gram) Witte chocolade druppels
150 g (gram) Eiwit (liefst gepasteuriseerd)
300 g (gram) Suiker (kristalsuiker)
315 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
180 g (gram) MonChou®
50 ml Slagroom (ongezoet)
500 g (gram) Aardbeien

Keukenspullen

3 Stuk(s) Taartpan/springvorm Ø20cm
Zeef
Keukenmachine
Boter of bakspray om mee in te vetten
Pan met hittebestendige schaal (au bain-marie)
Taartkarton
Paletmes
Cake schraper
2 Stuk(s) Spuitzak
Spuitzak of spuitflesje

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor op 160 graden Celsius (hetelucht).

Spray de 3 bakvormen van 20 cm in met bakspray.

2. Citroen cakes bakken

Zeef de **bloem (355 g)**, **maïzena (25 g)**, **bakpoeder (1.5 tl)**, **baksoda (0.5 tl)** en in een grote kom. Voeg het **zout (1 tl)** en de **suiker (300 g)** toe, meng dit door elkaar en zet even aan de kant.

Doe de **boter (70 g)** en de **olie (130 g)** in de kom van de keukenmachine en mix tot het er licht en luchtig uitziet.

Voeg 1 voor 1 de **eieren (3 stuks)** toe en vervolgens de **citroenrasp (van 2 citroenen)**.

Meng 2 druppels **roze kleurstof** door de **karnemelk (360 g)**.

Voeg 1/3 deel van het bloemmengsel toe aan de boter/olie, vervolgens een ½ deel van de karnemelk, 1/3 deel van het bloemmengsel, de resterende karnemelk en tot slot het laatste deel van het bloemmengsel. Mix tot alles goed vermengd is. Pas op voor overmixen! Mix niet langer dan nodig is.

Verdeel het beslag over de 3 bakvormen.

Bak de cake in ongeveer 30 minuten gaar. Steek een satéprikker in het midden van de cake om te kijken of de cake daadwerkelijk gaar is. Deze moet er schoon uitkomen.

Laat de cakes 10 minuten afkoelen in de bakvormen, los de cakes dan uit de bakvormen en laat verder afkoelen op een taartrek.

Begin pas met vullen en afsmeren van de taart als de cakes helemaal afgekoeld zijn.

3. Aardbeien in witte chocolade

Smelt de **witte chocolade (200 g)** au bain marie.

Doop **5 aardbeien** in de gesmolten chocolade. Laat de overtollige chocolade van de aardbei aflopen en leg ze op een bakpapiertje.

Doe een klein beetje van de gesmolten witte chocolade in een spuitzak.

Voeg een paar druppels **roze kleurstof** (speciaal voor chocolade) toe aan de gesmolten chocolade en herhaal stap 2 met de overgebleven 5 aardbeien.

Doe de roze chocolade ook in een spuitzak. Maak, met behulp van de chocolade in de spuitzakken, streepjes over de aardbeien.

Leg de aardbeien in de koelkast zodat de chocolade kan opstijven.

4. Roomkaas frosting

Doe de **eiwitten (150 g)** en de **suiker (300 g)** in een hittebestendige kom en verwarm dit au bain marie tot de suiker volledig is opgelost (50 - 60 graden Celcius).

Mix de verwarmde eiwitten in de keukenmachine tot de eiwitten stijf zijn. Voeg de **(koude) boter (300 g)** klontje voor klontje toe.

Laat het mengsel ongeveer 10 minuten mixen tot het een romige massa wordt.

Voeg de **roomkaas (180 g)** in kleine delen toe en mix tot alles goed vermengd is (pas weer op voor overmixen).

5. Witte chocolade drip maken

Breng de **slagroom (50 ml)** aan de kook en giet dit over de **witte chocolade (100 g)**. Laat dit even staan zodat de chocolade kan smelten. Roer het vervolgens goed door elkaar.

Voeg tot slot de **boter (15 g)** toe en roer tot alles goed is vermengd.

Doe de ganache in een spuitzak of spuitflesje en laat iets afkoelen.

6. Taart opbouwen

Plaats een van de cakes op een taartkarton. Smeer een laagje frosting op de cake en verdeel daar bovenop een deel van de in stukjes gesneden **verse aardbeien (500 g)**.

Plaats de tweede cake op de vulling en herhaal bovenstaande. Sluit af met de laatste cake.

Breng met een paletmes frosting aan op de boven- en zijkant van de taart en smeer dit dun af (crumbcoat). Zet de taart een kwartiertje in de koelkast om iets op te stijven.

Kleur ondertussen de overgebleven frosting licht roze door een drupje roze kleurstof toe te voegen en goed te mengen.

Breng een laagje roze frosting aan op de boven- en zijkant van de taart. Strijk mooi glad met behulp van een paletmes of een cake schraper.

Maak drips met de witte chocoladeganache en bedek hier ook de bovenkant mee.

Decoreer de taart met de aardbeien in chocolade en met bijvoorbeeld de witte chocoladehartjes van Dr. Oetker.