Liefdestaart met aardbeien

Ingrediënten

200 g Boter (op kamertemperatuur)
4 Stuk(s) Ei
1 Pak Koopmans Boerencake
1 Potje(s) Aardbeienjam
250 g Aardbeien
500 ml Verse slagroom (onbereid)
2 el (eetlepels) Poedersuiker
6 el (eetlepels) chocoladevlokken (melk)
Cacaopoeder

Keukenspullen

Boter of bakspray om mee in te vetten
Bakpapier
Springvorm Ø24 cm
Mengkom
Mixer met gardes
Steelpan
Staafmixer

1. Voorbereiden

Plaats een rooster iets onder het midden van de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 160°C / hetelucht 150°C).

Leg een vel bakpapier op de springvormbodem. Klem de rand op de springvorm en vet de rand in met wat boter of bakspray.

2. Taart bereiden

Klop met de mixer met gardes de **boter (200 g)** zacht en romig in een mengkom. Voeg de **cakemix (1 pak Koopmans Boerencake)** en de **eieren (4 stuks)** in één keer toe. Roer het geheel met de mixer met garden op de laagste stand in 1 minuut tot een glad geheel.

Klop het beslag daarna met de mixer op de hoogste stand in circa 3 minuten tot een luchtig beslag. Doe het beslag in de springvorm.

Bak de taart in ongeveer 50 minuten gaar en goudbruin in de oven. Laat de taart op een rooster buiten de oven goed afkoelen. Verwijder na 5 minuten de rand van de springvorm.

3. Vulling en decoratie

Verwarm in een pan de **aardbeienjam (1 potje)** en doe er de helft van de schoongemaakte **aardbeien (125 g)** in. Laat 3 minuten koken en pureer met een staafmixer. Laat hierna afkoelen.

Klop ondertussen de **slagroom (500 ml)** met de **poedersuiker (2 el)** stijf. Schep hier vervolgens de helft van de afgekoelde aardbeienpuree doorheen.

Snijd de taart voorzichtig doormidden. Besmeer de onderste helft met de rest van de aarbeienpuree en een laagje aardbeienslagroom.

Leg de andere helft er bovenop. Smeer met een groot (palet)mes de zijkanten en de bovenkant mooi glad met de rest van de aardbeienslagroom.

Bestrooi de rand van de liefdestaart voorzichtig met de **chocoladevlokken**. Houd vervolgens een sjabloon boven de taart en bestrooi de bovenzijde met de **cacaopoeder**.

Versier tot slot de rand van de liefdestaart met de andere helft van de aardbeien.