

Menugang

Nagerecht

Aantal personen

4 personen

Bereidingstijd

30 minuten

Benodigdheden

Oven

Ingrediënten

- 110 gr. Suiker
- 50 gr. Roomboter
- 2 st. Eieren
- 110 gr. Bloem
- 1 zakje Bakpoeder
- 1 tl. Vanillesuiker
- 1 snuf Zout
- 2 el. Suiker
- 100 gr. Aardbeienjam
- 100 gr. Verse aardbeien
- 100 ml. Slagroom
- 2 el. Suiker

Bereidingswijze

Vorbereiding

1. Verwarm de oven voor op boven- en onderwarmte, 200 graden.
2. Beleg een bakplaat met een vel bakpapier.

Plaatgebak en vulling

1. Sla de slagroom – met 2 eetlepels suiker – stijf in de keukenmachine met de garde
2. Klop de roomboter met de suiker, vanillesuiker en het zout in de keukenmachine met de vleugel zacht en luchtig.
3. Voeg de eieren toe en meng dit met de keukenmachine nogmaals goed door elkaar.
4. Voeg de bloem met het bakpoeder toe en meng nog even kort. Schraap eventueel de zijanten van de mengkom los met een keukenspatel.
5. Verdeel het beslag over het bakpapier in een laag van ca. 1 cm dik/dun en schuif de plaat – op het onderste niveau – in de oven en stel de klok in op 11 minuten.
6. Beleg en bestrooi een tweede bakplaat met een vel bakpapier en 2 eetlepels suiker.
7. Leg de plaatcake omgekeerd op de besuikerde bakplaat met bakpapier en laat de plaatcake hierop afkoelen met het bakpapier er bovenop.
8. Verwijder het bovenste bakpapier en bestrijk de plaatcake met een dun laagje jam en de slagroom.
9. Snijd de aardbeien in kleine stukjes en verdeel ze over de jam/slagroom en rol de plaatcake voorzichtig op – m.b.v. het onderste bakpapier – met de 'naad' aan de onderkant en zet tot gebruik in de koelkast.
10. Serveer eventueel met de overgebleven slagroom en een lepeltje jam.

TIP: gebruik je favoriete jam of maak het zelf door 500 gram fruit, 500 gram suiker en het sap van 1 citroen ca. 30 – 45 minuten zachtjes te laten koken. Zet de overgebleven jam in de koelkast.