

ROOISE AARDBEIPOEZEN:

INGREDIËNTEN:

VOOR 4 STUKS

*4 PLAKJES BLADERDEEG

*250 GRAM AARDBEIEN

*250 ML. SLAGROOM

*1 A 2 EETLEPELS SUIKER VOOR DE SLAGROOM

*POEDERSUIKER

BEREIDING:

SNIJD DE ONTDOOIDE PLAKJES BLADERDEEG DOORMIDDEN ZODAT RECHTHOEKEN ONTSTAAN. LEG ZE OP EEN INGEVETTE BAK PLAAT EN PRIK ER GAATJES IN MET EEN VORK. LAAT ZE IN DE VOORVERWARMDE OVEN OP 200 GRADEN ONGEVEER 10 MINUTEN BAKKEN TOT ZE BRUIN ZIJN. LAAT ZE AFKOELEN. SLA DE SLAGROOM STIJF MET DE SUIKER. MAAK DE AARDBEIEN SCHOON EN HALVEER ZE. BEDEK EEN GEBAKKEN BLADERDEEGVORM MET SLAGROOM EN DAN MET AARDBEIEN. LEG ER WEER BLADERDEEG OP EN BESTROOI ZE VOOR HET OPDIENEN MET POEDERSUIKER.

