

# Chocolade-roomtaart met aardbeien

## Ingrediënten

### Bodem:

- Boter en bloem (voor de taartvorm)
- 150 gram boter
- 60 gram SteviJa Kristal<sup>®</sup>
- 1 eetlepel vanille-aroma (optioneel)
- 3 eieren
- 250 gram zelfrijzend bakmeel
- 50 ml melk
- 1 theelepel SteviJa Baksoda
- 1 reep Cavalier Chocolade (melk)
- 1 eetlepel boter
- Taartvorm (28 cm)

### Vulling:

- 30 gram SteviJa Zoetpoeder<sup>®</sup>
- 250 ml slagroom
- 250 ml mascarpone
- 500 gram verse aardbeien
- 3 eetlepels geraspte kokos (optioneel)

## Bereiding

### Bodem:

Plaats het rooster iets onder het midden van de oven en verwarm de oven voor op 160 °C.

Vet de taartvorm in en bestuif deze met bloem.

Klop in een beslagkom met de mixer de boter zacht en romig. Voeg de Kristal en het vanillearoma toe en klop het geheel tot een gladde massa. Mix er één voor één de eieren door en klop het geheel gedurende 3 minuten op de hoogste stand tot een glad beslag. Voeg tot slot het bakmeel in gedeelten toe en mix het 1 minuut op de hoogste stand.

Breng de melk aan de kook en los de Baksoda er in op en roer dit door het beslag. Giet het beslag in de taartvorm en bak de taartbodem in circa 30 - 35 minuten gaar.

Haal na het bakken de bodem uit de vorm en laat de bodem op een bord iets afkoelen. Brokkel de chocolade in een kommetje, voeg de boter toe en laat dit au-bain marie smelten. Schenk het chocolademengsel over de taartbodem en laat dit opstijven in de koelkast.

### Vulling:



Voeg het Zoetpoeder toe aan de room, sla het tot slagroom en roer de mascarpone erdoor. Doe deze crème in een slagroomspruit en breng de crème aan op de taartbodem.

Was de aardbeien, verwijder de kroontjes en halveer ze. Verdeel de aardbeien over de crèmelaag en garneer met geraspte kokos.

**Tip:** Ook heerlijk met perzik en pure hagelslag!