AardbeienSchnitt

Image not found or type unknown

AardbeienSchnitt

Door Ouafae - glutenvrijgenietenmetouafae.nl

Vandaag hadden we wat te vieren, onze zoon is namelijk geslaagd voor zijn schoolexamens! Voor het bezoek die hem kwam feliciteren heb ik deze glutenvrije aardbeienschnitt gemaakt zodat ook zijn broertje Ayman mee kan genieten! Totaal niet van glutenvol te onderscheiden, super luchtig en heerlijk om te eten! En niet te vergeten ook zo gemaakt! Heb jij ook iets te vieren, of gewoon voor de lekker bij de koffie? Probeer deze dan ook gauw!

MOEILIJKHEIDSGRAAD: MAKKELIJK

AANTAL: 2 SCHNITTS

MAAK TIJD: 30 MINUTEN

BAKTIJD: 30 MINUTEN

Benodigdheden:

- 5 eieren M op kamertemperatuur
- 8 gram bakpoeder
- 1 zakje vanillesuiker
- 100 gram glutenvrije meel (classicmeel van Allergento of Schär Kuchen und kekse)
- 100 gram maïzena
- 150 gram fijne suiker
- 4 eetlepels heet water
- Voor de topping per 1 schnitt!
- 450-500 ml koude ongeklopte slagroom
- 2 zakjes klopfix
- 4 eetlepels suiker
- Half doosje aardbeien

Bereidingswijze:

1. Verwarm de oven voor op 160 C
2. Scheid de eiwitten van de eierdooiers en klop de eiwitten samen met de helft van de suiker stijf
3. Klop in een andere kom de eierdooiers met 4 eetlepels heet water en de rest van suiker tot een romige crème
4. Weeg het meel en maïzena af en meng dit samen met de bakpoeder
5. Schep de eiwitten op de crème en zeef het meelmengsel erop. Schep dit met behulp van een spatel voorzichtig om, NIET ROEREN! maar omscheppen tot je het meel niet meer ziet
6. Spray je bakvorm(en) met Allergento pancoating spray en schep het beslag hierin
7. Bak je biscuit voor ongeveer 30 minuten tot goudbruin
8. Klop ondertussen de slagroom op, samen met 4 eetlepel suiker en 2 zakjes klopfix Voor 1 schnitt heb je 450 a 500 ml slagroom nodig. Voor 2 stuks het dubbele nodig
9. Zet dit ondertussen in de koelkast tot je biscuit gebakken en afgekoeld is
10. Wanneer het biscuit gaar is kiep je het over op een rooster en laat je dit volledig afkoelen.
11. Heb je een vierkanten bakvorm gebruikt zoals ik, dan kan je het biscuit in 2 rechthoeken snijden en eventueel 1 invriezen in een pedaalemmerzak voor een ander taartmoment
12. Snijd het biscuit in 2 lagen en smeer daar een ruime laag aardbeienjam op. En vervolgens een dikke laag slagroom. Leg dan het andere deel erop, en smeer met behulp van een paletmes de hele schnitt in met slagroom. Decoreer de zijkanten met nougatine nootjes en druk deze goed aan. Amandelschaafsel kan ook heel lekker zijn.
13. Doe de resterende slagroom in een spuitzak met spuitmondje en decoreer de schnitt met mooie toeven slagroom. Leg in het midden stukjes aardbei. Wil je 2 schnitten, werk deze dan ook af als de eerste

Notities: