

ingrediënten (voor 6 tot 8 personen)

- 115 gram boter of margarine
- 115 gram poedersuiker
- 115 gram zelfrijzend bakmeel
- 60 gram maizena
- 2 eieren

Voor de vulling

- 300 gram verse aardbeien
- 1 1/2 dl slagroom
- 1 eiwit
- suiker naar smaak

Bereiding.

Roer de boter of margarine zacht met een houten lepel. Voeg de poedersuiker toe en roer tot een luchtige massa ontstaat. Zeet het meel en de maizena erover. Voeg de los geklopte eieren erbij en roer met een spatel alles goed door elkaar. Boter 2 plat bakblikken in van 18 cm doorsnee met een kwast en bestuif ze met meel. Verdeel het beslag over beide blikken. Strijk de bovenkant glad met een lepel.

Schuif de blikken in de oven van 190 - 205 graden en bak ongeveer 20 minuten. Het gebak is gaar als na prikken met b.v. een breipen deze er droog uitkomt. Neem het gebak uit de oven en laat het afkoelen op een taart rooster. Maak de aardbeien schoon en laat ze goed uitlekken. Klop de slagroom met suiker naar smaak in 1 kom en eiwit in een andere kom. Spatel daarna room en eiwit door elkaar.

Neem 1 cake deel uit het bakblik en bedek deze met 2/3 van de aardbeien en de helft slagroom. Neem daarna het 2e cake deel uit het blik, leg deze op de eerste en versier het geheel met de rest van de slagroom en de aardbeien.