



### **Aardbeiengebak met een heerlijk bolletje roomijs**

**Benodigdheden:** 20 plakken bladerdeeg, vormpjes, steker, margarine, bakpapier, gedroogde erwten. Zwitserse room: 1 liter water, 400 gram koude roompoeder, scheut advocaat, 250 cc slagroom. Twee kg aardbeien. Afdekgelei. Zestes van alle citroenen. 1 bos munt. Twee liter roomijs. Vier citroenen. Halve liter slagroom voor rozetten.

**Van 500 gram aardbeien en 200 gram suiker een gelei maken.**

**Werkwijze:** Vormen insmeren met gesmolten margarine. **Plakken Koopmans bladerdeeg** uitsteken en de vormen hiermee bekleden. **Twintig rondjes bakpapier uitknippen**, op de bladerdeeg leggen met **gedroogde erwten** erop. Twintig minuten bakken op 220°C (Convectieoven 160°C) **Zwitserse room:** Water met de koude roompoeder vermengen.

**Slagroom** opkloppen en samen met een scheut advocaat vermengen onder de banketbakkersroom. **Aardbeien wassen**, steeltjes verwijderen en doormidden snijden.

**Afdekgelei met iets water verwarmen**

De papertjes en de erwten uit de vormen halen en met behulp van een spuitzak de bodem bedekken met de Zwitserse room. Aardbeien verdelen op de Crème Suisse en afgeleren met de warme afdekgelei. **Garneren** met een bolletje ijs, citroen zestes, en een takje munt.

**Opmaak:** Op de borden een streep aardbeienpuree maken met daarin het gebakje.

Wijnsuggestie:



Capetta Mostoduva

Herkomst Piemonte.. Italiaanse wijn met maar 3 % alcohol.  
Deze mousserende wijn is lekker zacht, zoet en gemakkelijk te drinken. Geschikt als  
dessertwijn en als aperitief