# Chocolate milk pie

# Chocolate milk pie

# Chocolate milk pie

#  Chocolate milk pie

# ChocCarrotcake van Miljuschka

# Brownies met dulce de leche

# Brownies met dulce de leche

# Brownies met dulce de leche

# Brownies met dulce de leche

# Brownies met dulce de lechFe

**Aardbeientaart van Gordon Ramsay**

Nodig:

300 gram zoet deeg (zie recept)

30 gram witte chocolade, gehakt

100 ml slagroom

1 ½ - 2 eetlepels poedersuiker, naar smaak

½ portie banketbakkersroom (zie recept)

350-400 gram stevige, rijpe aardbeien, afgehaald

2 eetlepels aardbeienjam, warm, gezeefd

Bereiding:

Rol het deeg op een met bloem bestoven werkvlak uit tot een grote cirkel van 3 mm dik. Leg het in een ronde, ondiepe taartvorm met losse bodem van 20 cm doorsnee en laat een stuk over de rand hangen. Zet de vorm 30 minuten in de koelkast. Smelt de chocolade in een kom op een pan heet water. Neem de kom van het vuur en laat de chocolade enigszins afkoelen. Verwarm de oven voor op 190 graden. Bekleed het deeg met bakpapier en strooi bakbonen of keramische knikkers in de vorm. Bak de deegvorm 15-20 minuten, tot de zijkant stevig en licht goudbruin is. Verwijder het papier en de blinde vulling, en bak de vorm nog 5 minuten. Snijd het nog warme deeg langs de randen bij. Bestrijk de bodem en zijkant met de gesmolten chocolade en laat de chocolade afkoelen en hard worden. Maak de vulling: klop de slagroom en poedersuiker in een grote kom tot de slagroom net stijf is. Spatel de banketbakkersroom erdoor. Schep de vulling in de afgekoelde deegvorm en strijk de bovenkant glad met een spatel. Snijd de aardbeien in dunne plakjes en leg ze in cirkels op de vulling; zorg dat ze elkaar enigszins overlappen. Bestrijk ze lichtjes met de warme aardbeienjam. Serveer de taart bij voorkeur op dezelfde dag.