



Aardbeienslagroom

Alsof je een wolkje aardbei in je taart stopt – maar dan 24 uur lang

● ● ● ● ● CHAOS 3/5

⚡ PROUD DISASTER MOGELIJK

ACTIEVE TIJD

15 min

TOTAAL

15 min afkoelen + 5
min kloppen

NIVEAU

Easy

vulling voor taart 20–24 cm of 12–15
cupcakes

INGREDIËNTEN

200 ml

slagroom
min. 35% vet, koelka-
stkoud

1 tl

gelatinepoeder of
2 blaadjes gela-
tine

50 g

mascarpone
op kamertemperatuur

1 el

koud water
voor de gelatine

2 el

poedersuiker

½ tl

citroensap
optioneel, voor frisheid
en stabiliteit

100 g

aardbeien
vers of diepvries

BENODIGDHEDEN

- steelpan
- kom en mixer
- zeef (voor diepvriesaardbeien)
- spatel
- klein pannetje of magnetronbestendig kommetje

"De eerste keer roerde ik de aard-
bei gewoon door halfgeslagen room.
Resultaat: roze soep. Sindsdien ben
ik dikke vrienden met inkoken én
gelatine."

— Suzan



SCAN VOOR DE ONLINE
VERSIE

FASE 1 · VOORBEREIDING

1

KLAARSET



Zet mixer, kom, spatel en zeef klaar. Controleer dat de slagroom ijskoud uit de koelkast komt en de mascarpone op kamertemperatuur is.

TIP Mascarpone op kamertemperatuur vermengt soepeler met de slagroom. Haal hem 30 minuten van tevoren uit de koelkast.

2

WEEG



Weeg slagroom, mascarpone, poedersuiker en gelatine nauwkeurig af zodat de verhoudingen perfect kloppen.

LET OP Verkeerde verhoudingen verpesten de luchtigheid van je room. Hier is de weegschaal je redder.

3

PRAK



Snijd verse aardbeien fijn, of laat diepvriesaardbeien ontdooien in een zeef en druk overtollig vocht goed eruit.

LET OP Te veel vocht in je aardbeien maakt de taartvulling ontzettend slap. Druk het er echt goed uit.

FASE 2 · MIXEN & BAKKEN

4

KOOK

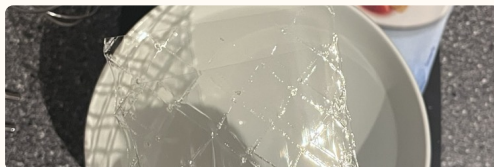


Verwarm de aardbeien 3–5 minuten in een steelpan tot een dikke compote en laat volledig afkoelen tot lauw.

LET OP Hete compote direct in de slagroom = je hele creatie smelt onmiddellijk. Wacht tot het echt lauw is.

5

WEEK

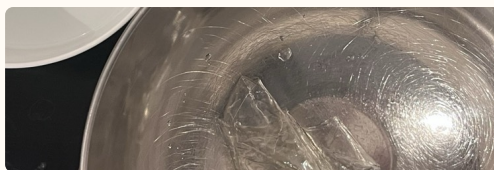


Week gelatineblaadjes 5 minuten in koud water, of laat gelatinepoeder 5 minuten zwellen in 1 el koud water.

TIP Niet lang genoeg weken geeft harde stukjes gelatine in je room. Vijf minuten is de minimumtijd.

6

SMELT



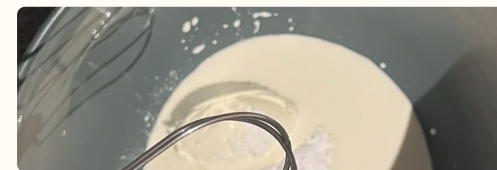
Knijp geweekte gelatine uit en verwarm au bain-marie of 10 seconden in de magnetron (laag vermogen) tot glashelder. Laat 3–5 minuten afkoelen tot handwarm (vingertest: niet heet, niet koud).

LET OP Kokende gelatine vernietigt de bindende werking volledig. Handwarm is het toverwoord — voel het aan je vinger.

FASE 3 · AFKOELEN & AFWERKEN

7

KLOP



Klop slagroom, mascarpone en poedersuiker samen tot yoghurtdikte. Giet al kloppend de handwarme gelatine erbij en klop verder tot stevige pieken.

LET OP Voeg gelatine alléén toe aan halfgeslagen room — nooit aan platte room en nooit als de room al stijf is geklopt.

8

SWIRL

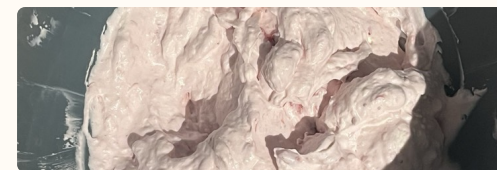


Spatel de volledig afgekoelde aardbeiencompote voorzichtig door de room tot een mooi marmerig effect, zonder de lucht eruit te slaan.

TIP Te wild roeren slaat alle opgebouwde lucht er weer uit. Spatelen = rustig en luchtig bewegen.

9

BEWAAR



Gebruik direct als taartvulling of bewaar afgedekt in de koelkast. De aardbeienslagroom blijft 24–36 uur stabiel en snijvast.

TIP Niet afgedekt bewaren? Dan neemt de room nare koelkastgeurtjes over. Altijd afdekken met folie of deksel.

BEWAREN

Kamertemperatuur	Direct gebruiken voor taartvulling — room smelt snel buiten de koeling.
Koelkast	24–36 uur perfect stabiel en snijvast, goed afgesloten bewaren.
Vriezer	Niet invriezen — bij ontdooien gaat de slagroom schiften.

VARIATIES

- Frambozen of bosvruchten: vervang aardbeien door frambozen of bosvruchten voor een andere smaak met exact dezelfde methode.
- Strakke taartwinkel-versie: gebruik 75 g mascarpone in plaats van 50 g voor een steviger resultaat, ideaal voor strakke taartlagen.
- Chunky effect: meng aan het eind nog wat extra fijne stukjes verse aardbei erdoor voor een speels, gevuld resultaat.



Maak je eigen Proud Disaster?

Tag #ProudDisaster · @bubblybakertips. Bakken hoeft niet perfect — bakken moet leuk zijn.

bubblybakery.nl