



# Aardbeienstol met liefde

## ZEEUWS OVAAL & NOORDERKROON

### RECEPTUUR

Zeeuws ovaal.....	5.000 gram
Noorderkroon.....	5.000 gram
Boter.....	8.000 gram
Basterd suiker.....	6.500 gram
Ei.....	1.000 gram
Citroenrasp.....	300 gram
Samengesteld bakpoeder (Karam).....	150 gram

#### Vulling 1:

Amandelspijs.....	5.000 gram
Boter.....	1.200 gram
Ei.....	1.200 gram

#### Vulling 2:

Roompoeder.....	500 gram
Water.....	1.000 gram
Slagroom.....	500 gram

#### Decoratie:

Gesneden aardbeien  
Gelei

### WERKWIJZE

- Zetdeeg zetten.
- Nacht in de koeling.
- Ringen smeren.
- Deeg even doorzetten, uitrollen op 10 mm en uitsteken.
- Vulling 1 opspuiten en bakken bij ca. 200 °C gedurende 18 minuten.
- Na afkoeling afwerken met room (vulling 2) en aardbeien.