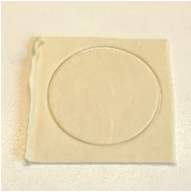
Aardbeien schelpjes

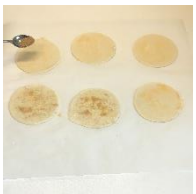
Wat heb je nodig

6 plakjes bladerdeeg
10 aardbeien
banketbakkersroom (recept)
rietsuiker (of grove kristalsuiker)
50 gram chocolade
1 ei (losgeklopt)
olie om in te vetten

muffinvorm (metaal)



Laat de plakjes bladerdeeg op het werkblad in 10 minuten ontdooien.
Vet de onderkant van de muffinvorm in en zet de oven op 200 graden.
Neem een uitsteekring van 10 cm (of een glas of blik).
Steek rondjes uit het bladerdeeg.



Leg een vel bakpapier op het werkblad en leg de rondjes erop.
Bestrijk de rondjes met het losgeklopte ei.
Strooi op elk rondje een beetje suiker.
Prik met een vork, gaatjes in het bladerdeeg.

Leg de bladerdeegrondjes op de muffinvorm.
De besuikerde kant moet naar boven liggen.
Druk de rondjes niet aan, anders krijg je ze er later moeilijk af.
Zet de muffinvorm in de oven en bak ze 15 minuten.

Haal de muffinvorm uit de oven.
Laat de muffinvorm 2 minuten staan.
Haal de schelpjes heel voorzichtig van de muffinvorm af.
Laat ze op een rooster afkoelen.

Breek de chocolade in stukjes.
Doe de chocolade in een pan.
Laat de chocolade au bain-marie smelten.

Smeer de binnenkant van de schelpjes in met de gesmolten chocolade.
Dit zorgt ervoor dat de gevulde schelpjes niet slap worden.
Laat de chocolade opstijven en hard worden.
Vul de schelpjes met banketbakkersroom.

Was de aardbeien en laat ze goed uitlekken.
Haal de kroontjes eraf.
Snijd de aardbeien door de helft.
Verdeel de aardbeien over de schelpjes.