Rolbiscuit met aardbeien

Ingredienten voor 4 Personen

2		Aardbeien
350	g	Eieren
105	g	Patiseriebloem
105	g	Zetmeel
210		Suiker
		Muntblaadjes
		Aardbeienconfituur

Bereiding

1. Klop de eieren en suiker op met een klopper en verwarm al kloppend in een pan tot 37°C.

2. Doe de massa nu in een kom van een keukenrobot en klop tot een luchtige massa.

3. Meng de bloem en het zetmeel goed en zeef dit, doe dit nu onder de massa totdat je geen klonters meer hebt.

4. Verwarm de oven voor op 220°C. Leg een bakpapiertjes op een bakplaat en verdeel hier de bisuit gelijkmatig over. Bak gedurende 7 tot 8 minuten in de oven. Leg een bakpapier op de tafel.

5. Haal de bisquit uit de oven en draai hem om op het bakpapier. Haal het bovenste bakpapier af en smeer de bisquit in met aardbeiconfituur. Rol hem mooi op en laat opstijven in de frigo.

6. Was de aardbeitjes en snijd ze in mooie schijfjes. Marineer ze met een heel klein beetje bloemsuiker en zeste van limoen. Snijd enkele muntblaadjes flinterdun.

7. Haal de rolbisuit uit de frigo en dresseer hierop de aardbeitjes, werk af met wat kokospoeder en de muntblaadjes.