**Aardbeientaart met pudding en tiramisuroom**

*Tiramisuroom*:
mascarpone

kristalsuiker

vanillesuiker

room

aardbeien

*Deeg*:
175 g volkorenbloem

125 g witte bloem

150 g boter

4 el water

*Pudding*:
2 eieren

6 eidooiers

1 l melk

250 g fijne suiker

100 g patisseriebloem

1 vanillestokje

1 zakje vanillesuiker

**Maak het deeg**: zeef beide soorten bloem en kneed met de boter tot een korrelig deeg. Voeg 4 el water toe en kneed verder tot een deegbal.

**Pudding:** breng de melk aan de kook met het gesplitst vanillestokje. Klop de eieren, eidooiers en de suiker op tot een schuimige massa. Voeg de bloem en de vanillesuiker toe. Giet hierbij de helft van de hete melk, roer en giet dit mengsel bij de resterende melk. Blijf roeren op een laag vuur, tot de pudding dik genoeg is.

**Tiramisuroom**: maak een bereiding met mascarpone, vanillesuiker, kristalsuiker naar smaak en dit alles gemengd met wat opgeklopte slagroom.

Rol het deeg uit tot een taartbodem en duw die in een taartvorm. Knip de randen bij. Doorprik de bodem, bedek met een rond velletje bakpapier en giet er een zak droge witte bonen op. Bak de bodem nu gedurende 20 minuten in een oven op 200°C tot deze krokant genoeg is.

Laat wat afkoelen en vul de taartbodem tot de helft met de afgekoelde pudding. Schep de tiramisuroom op de pudding. Dek af met gehalveerde aardbeien en garneer met een rand slagroomtoefjes uit de spuitzak.