

Gevulde aardbeien / Filled Strawberries



Boodschappenlijstje

175 gram roomkaas, kamertemperatuur
4 theelepels banketbakkerssuiker
½ theelepel puur vanille-extract
12 aardbeien, kroontjes verwijderd
12 kleine bosbessen

Zo maak je Gevulde Aardbeien

Doe de roomkaas in de kom van een elektrische mixer, voeg de suiker en vanille toe.
Klop het mengsel op medium snelheid licht en romig, in ongeveer 2 minuten.
Schep de roomkaasmix in een spuitzak met een sterpunt van 1cm.

Snij 1 cm van de onderkant van elke aardbei af, zodat ze rechtop blijven staan.
Gebruik een kleine meloenboor om het midden uit elke aardbei te scheppen.

Spuit het roomkaasmengsel in de bessen met een rozet erop.
Maak elke aardbei af met een bosbes er boven op.

Bewaar de aardbeien maximaal 2 uur in de ijskast, los afgedekt met vershoudfolie

Gevulde aardbeien / Filled Strawberries



Shopping list

175g cream cheese, room temperature

4 teaspoons confectioners' sugar

½ teaspoon pure vanilla extract

12 strawberries, hulled

12 small blueberries

How to make Filled Strawberries

Place the cream cheese in the bowl of an electric mixer.

Add the icing sugar and vanilla and beat on medium speed until light and fluffy, about 2 mins.

Transfer to a piping bag fitted with a 1/2-inch star tip.

Trim 1cm from the bottom of each strawberry so that it sits flat.

Use a small melon baller to scoop out the center of each strawberry.

Pipe cream cheese mixture into the berries with a rosette on top.

Finish each strawberry with a blueberry garnish.

Store in the refrigerator, covered lightly with cling film for up to 2 hours