

Kruidnoot taartje



met GOLDEN FANTASIE en CINNAMON SUGARPEARLS RSPO SG





Kruidnoot taartje

met GOLDEN FANTASIE en CINNAMON SUGARPEARLS RSPO SG

Uitkomst: 8 stuks

Speculaasdeeg (bodem):

GOLDEN FANTASIE	1.000 g
Roomboter / cakemargarine	315 g
Water	75 g
Speculaaskruiden	50 g

Draaitijd: 3 min. langzaam.

Koelen: 1 nacht in de koeling.

Uitrollen: 2 mm. en uitsteken op Ø 16 cm.

Werkwijze: de roomboter / cakemargarine kort soepel draaien. GOLDEN FANTASIE, water en speculaaskruiden toevoegen en mengen tot zich een deeg vormt. Het deeg uitrollen en uitsteken. Leg de deegplak vervolgens in een bakvorm van Ø 16 cm.

Beslag:

GOLDEN FANTASIE	1.000 g
Roomboter / cakemargarine	225 g
Plantaardige olie	225 g
Water (lauw)	450 g
Speculaaskruiden	20 g

Vulling:

Kruidnoten	200 g
CINNAMON SUGARPEARLS RSPO SG	200 g

Vulling amandelspijsplak:

Amandelspijs k.k. (8 x 130 g)	1.040 g
-------------------------------	---------

Decoratie:

Kruidnoten (8 x 20 g)	160 g
-----------------------	-------

Draaitijd: 3 min. langzaam.

Gewicht: 290 g.

Werkwijze: de roomboter / cakemargarine in een bekken doen en deze met een vlinder soepel draaien. Water, plantaardige olie, GOLDEN FANTASIE en speculaaskruiden toevoegen en het geheel in de tweede versnelling 3 min. laten draaien. Hierna de vulling doordraaien.

Leg een uitgestoken amandelspijsplak van 6 mm. en Ø 14 cm. op het speculaasdeeg in de bakvorm. De bakvorm vullen met 290 g beslag, decoreren met kruidnoten.

Bakken: 170°C.

Baktijd: 50 – 60 min.