

Winter taartje



met GOLDEN H.W. en GOLDEN FANTASIE





Winter taartje

met GOLDEN H.W. en GOLDEN FANTASIE

Uitkomst: 7 stuks

Winter H.W. bodem:

| | |
|---------------------------|---------|
| GOLDEN H.W. | 1.000 g |
| Roomboter / cakemargarine | 330 g |
| Heel ei | 120 g |
| IREKS WINTERKOEKKRUIDEN | 50 g |

Draaitijd: 3 min. langzaam.

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

Werkwijze: de roomboter / cakemargarine kort soepel draaien. Het heel ei, IREKS WINTERKOEKKRUIDEN en evt. zout en citroenrasp toevoegen en kort mengen. GOLDEN H.W. 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 |
| IREKS WINTERKOEKKRUIDEN | 20 g |

Vulling:

| | |
|-------------------------------|-------|
| Amandelspijs k.k. (7 x 130 g) | 910 g |
| Amarena kersen (7 x 9 stuks) | 280 g |

Decoratie:

| | |
|---------------------------|-------|
| Victoriabeslag (7 x 40 g) | 280 g |
|---------------------------|-------|

Draaitijd: 3 min. langzaam.

Gewicht: 275 g.

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

Leg een uitgestoken amandelspijsplak van 6 mm. en Ø 14 cm. op de H.W. bodem en vul deze met 275 g beslag. Verdeel de amarena kersen over het beslag, decoreer het met victoriabeslag.

Bakken: 170°C.

Baktijd: 50 - 60 min.