

Plaatcake abrikoos

met GOLDEN FANTASIE en GOLDEN H.W.

(Uitkomst: 1 plaatje 60 cm. x 20 cm.)



H.W. deeg:

GOLDEN H.W.	1.000 g
Roomboter / margarine	330 g
Heel ei	120 g
<u>Evt. zout en / of citroenrasp</u>	
Totaalgewicht	1.450 g

Draaitijd: 3 min.

Gewicht: 325 g.

Werkwijze: alle ingrediënten kort mengen tot een deeg en terug koelen. Bekleed de bodem van het bakplaatje met siliconenpapier en leg hier 2 mm. uitgerold H.W. deeg (325 g) op. Prik het H.W. deeg met een korstrikker en bak dit licht voor.

Baktemperatuur: 180°C.

Baktijd: 8 – 10 min.

Beslag:

GOLDEN FANTASIE	1.000 g
Roomboter / margarine	325 g
Plantaardige olie	125 g
<u>Water (lauw)</u>	450 g
Totaalgewicht	1.900 g

Vulling:

Amandelspijs	350 g
<u>Heel ei</u>	100 g

Totaalgewicht	450 g
Halve abrikozen, uitgelekt	900 g
Draaitijd:	3 min.
Gewicht:	1.900 g beslag.
Werkwijze:	alle ingrediënten met behulp van een vlinder op gemiddelde snelheid draaien tot een homogene massa.
Verwerking:	amandelspijs afslappen met het heel ei en uitstrijken op de H.W. plak. Het beslag gelijkmatig verdelen over de afgeslachte spijs, glad strijken en beleggen met halve abrikozen.
Baktemperatuur:	170°C.
Baktijd:	80 - 90 min.
Snijden:	na voldoende afkoeling het geheel afgeleren en vervolgens snijden in de gewenste grootte. Bestrooien met gebruneerd amandelschaafsel.