

## Frambozenkoek met GOLDEN FANTASIE

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



### Kruimels:

GOLDEN FANTASIE	250 g
Tarwebloem	125 g
Roomboter	140 g
Heel ei	20 g
<u>Evt iets citroenrasp</u>	
Totaal gewicht	535 g

Gewicht: 535 g.

Werkwijze: roomboter / margarine soepel draaien en het heel ei en citroenrasp toevoegen. De overige ingrediënten toevoegen en het geheel draaien tot de gewenste kruimel grootte.

### Beslag:

GOLDEN FANTASIE	1.500 g
Roomboter / margarine	675 g
Maanzaad	35 g
<u>Water (lauw)</u>	<u>675 g</u>
Totaalgewicht	2.885 g

Frambozen 250 g

Draaitijd: 3 min.

Gewicht: 2.885 g.

Werkwijze: alle ingrediënten met behulp van een vlinder op gemiddelde snelheid draaien tot een homogene massa.

Verwerking:	het beslag verdelen en gladstrijken. Verdeel de frambozen en de boterkrumels over het beslag.
Baktemperatuur:	170°C.
Baktijd:	± 75 min.
Afwerking:	na voldoende afkoeling de koek in banen snijden van 7 cm. breed.