

AMARENA KOEK met GOLDEN FANTASIE

GOLDEN FANTASIE	1.400 g.
Roomboter / cakemargarine	560 g.
Witte basterdsuiker	210 g.
Water (lauw)	560 g.

Let op:

Indien u gebruik maakt van ongezouten boter, iets zout toevoegen!

Vulling:

Amarena kersen	450 g.
iets koud bindmiddel	

Decoratie:

Victoria schuim	200 g.
-----------------	--------

Uitkomst: 1 plaatje van 60 x 20 cm. (8 koeken)

Werkwijze:

- Bekleed de bodem van het bakplaatje met siliconenpapier en leg hier 2 mm. uitgerold GOLDEN H.W. deeg op.
- Prik het GOLDEN H.W. deeg met een korstprikker en bak dit licht voor.
- Roomboter of cakemargarine in een bekken doen en deze met een vlinder soepel draaien.
- Water, witte basterdsuiker en de GOLDEN FANTASIE toevoegen en het geheel in de tweede versnelling 3 min. laten draaien.
- Het geheel gelijkmatig in het plaatje verdelen en gladstrijken.
- Amarena kersen vermengen met een klein beetje koud bindmiddel. Vervolgens verdelen over het beslag en een klein beetje aandrukken.
- Hierover het Victoria schuim verdelen.
- Bakken: ± 170°C. met een beetje stoom.
- Baktijd: ± 70 - 90 min. (afhankelijk van het type oven)
- Na voldoende afkoeling de koek lossen en rondom een randje van de koek snijden. Vervolgens de koek in banen snijden van 7 cm. breed.
- Licht bestuiven met decoreersneeuw.

Victoria schuim

Eiwit	100 g.
Suiker	400 g.
Amandelschaafsel	400 g.
Citroenrasp	40 g.

- Voor het Victoria schuim: eiwit, citroenrasp en suiker gedurende 10 min. stevig opkloppen.
- Amandelschaafsel voorzichtig doorspatelen.
- Op een bakplaat met siliconenpapier met de hand het beslag grof verdelen.
- Bakken: 150°C.
- Baktijd: ± 60 min.



BANKETPRODUCTEN

IREKS
p/a Dupon Nederland BV
Industrieweg 81
5591 JL Heeze
NEDERLAND
Tel.: +31 40 226 38 00
Fax: +31 40 226 40 32
info@ireks.nl
www.ireks.nl

**IREKS**