



Spelt Weekendtaartjes

SPELT FRUIT TAARTJE met GOLDEN SPELT FANTASIE

Uitkomst: ± 72 stuks

GOLDEN SPELT FANTASIE	10.000 g.
Plantaardige olie	2.000 g.
Boter	2.000 g.
Water (lauw)	4.000 g.

Yoghurt room:

Water	4.200 g.
Yoghurt	4.200 g.
Instant gele roompoeder	2.500 g.
Citroensap	80 g.

Afwerking:

Divers vers fruit

Werkwijze:

- Boter soepel draaien
- Water, plantaardige olie en de GOLDEN SPELT FANTASIE met een vlinder in de tweede versnelling 3 min. laten draaien. Niet luchtig kloppen.
- Bakvorm vullen met 250 g. beslag.
- Yoghurt room; het water, yoghurt, instant gele roompoeder en citroensap met elkaar vermengen.
- 150 g. yoghurt room per taartje op het beslag in een spiraal opspuiten, rand vrijhouden.
- Bakken: 165°C.
- Baktijd: ± 40 min.
- Na voldoende afkoeling de taartjes afwerken met vers fruit en afgeleren.