

# SPELT APPEL NOTEN PLAATCAKE met GOLDEN SPELT FANTASIE

Uitkomst: 1 plaatje van 60 x 20 cm

## Spelt kruimels (bodem):

GOLDEN SPELT FANTASIE	1000 g.
Suiker	400 g.
Boter	330 g.
Ei	80 g.



- Boter soepel draaien.
- Suiker, ei en GOLDEN SPELT FANTASIE toevoegen.
- Net zolang draaien tot dat er kruimels ontstaan.

## Appelbeslag (beslag 1):

GOLDEN SPELT FANTASIE	800 g.
Plantaardige olie	320 g.
Water	320 g.

## Vulling:

Stevige dunne appelschijfjes, vers 550 g.

- Plantaardige olie, water en GOLDEN SPELT FANTASIE gedurende 3 min. in de tweede versnelling laten draaien.
- Vervolgens de verse appelschijfjes toevoegen en kort mengen.

## Recept frangipane (beslag 2):

GOLDEN SPELT FANTASIE	210 g.
Amandelspijs	180 g.
Roomboter	120 g.
Water	30 g.
Ei	60 g.
Citroenrasp	5 g.

- Boter zacht maken, net niet vloeibaar.
- Amandelspijs toevoegen en kort mengen.
- Water, ei, citroenrasp en GOLDEN SPELT FANTASIE toevoegen en het geheel in de tweede versnelling 3 min. laten draaien.

## Werkwijze:

- Bekleed een bakplaatje van 60 x 20 cm. met bakpapier.
- Strooi hierop ± 400 g. spelt kruimels en verdeel dit over het plaatje.
- Vul het plaatje vervolgens met het appelbeslag (± 1.950 g.) en strijk dit voorzichtig uit.
- Verdeel hierover de frangipane (± 600 g.) en strijk dit voorzichtig uit.
- Bestrooi de bovenkant met 250 g. gemengde noten.
- Afwerken met florentinepoeder (50 g.)
- Bakken: ± 150°C. met een beetje stoom.
- Baktijd: 60 - 70 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**