Vegan abrikozen plaatcake
met VEGAN CAKE MIX

(Uitkomst: 1 bakplaatje van 60 cm. x 20 cm.)

H.W. deeg:

VEGAN CAKE MIX	1.000 g
Margarine (veganistisch)	350 g
Water	100 g
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 op. Prik het H.W. deeg met een korstprikker en bak dit licht voor.
Baktemperatuur:	180°C.
Baktijd:	8 – 10 min.

Beslag:

VEGAN CAKE MIX	1.000 g
Plantaardige olie	400 g
Water	450 g
Totaalgewicht	1.850 g

Vulling:

Abrikozen uit blik, uitgelekt	900 g
Amandelspijs, zonder ei	350 g

Water	60 g

Draaitijd:	3 min.
Gewicht:	1.850 g.
Werkwijze:	de amandelspijs afslappen met het water en op de H.W. bodem uitstrijken.
Werkwijze:	alle ingrediënten met behulp van een vlinder op gemiddelde snelheid draaien tot een homogene massa. Het beslag gelijkmatig in het plaatje verdelen en gladstrijken. Het beslag beleggen met de halve abrikozen.
Baktemperatuur:	170°C. aflopend naar 150°C. met iets stoom.
Baktijd:	50 – 70 min.
Afwerking:	na voldoende afkoeling, het geheel afgeleren en vervolgens snijden in de gewenste grootte. Bestrooien met gebruneerd amandelschaafsel.