

# Pruimen-walnoot plaatcake

## met GOLDEN FANTASIE en GOLDEN H.W.

(Uitkomst: 1 plaatje 60 cm. x 40 cm.)



### H.W. deeg:

GOLDEN H.W.	1.000 g
Roomboter / margarine	330 g
Heel ei	120 g
<u>Evt. zout en / of citroenrasp</u>	
Totaalgewicht	1.450 g

Draaitijd: 3 min.

Gewicht: 650 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 (650 g) op. Prik het H.W. deeg met een korstrikker en bak dit licht voor.

Baktemperatuur: 180°C.

Baktijd: 8 – 10 min.

### Beslag:

GOLDEN FANTASIE	1.500 g
Roomboter / margarine	675 g
<u>Water (lauw)</u>	675 g
Totaalgewicht	2.850 g

### Pruimenvulling:

Pruimen	1.000 g
Water	300 g
<u>GOLDEN CREAM</u>	100 g

Totaalgewicht 1.400 g

**Afwerking:**

Pruimen	1.000 g
Gebroken walnoten	300 g
Florentine poeder	100 g

Draaitijd: 3 min.

Gewicht: 2.850 g.

Verwerking: verdeel het beslag gelijkmatig over het bakplaatje met de H.W. plak en strijk het glad. Spuit doppen pruimenvulling op het beslag. Hierover de pruimen gelijkmatig verdelen en de gebroken walnoten eroverheen strooien. Tenslotte de florentine poeder eroverheen strooien.

Baktemperatuur: 170°C. met een beetje stoom.

Baktijd: 60 - 70 min.

Snijden: na voldoende afkoeling snijden in de gewenste grootte.