

## Winter - appel - 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	2.000 g
Roomboter / margarine	650 g
Plantaardige olie	250 g
Amandelspijs KK	800 g
Water (lauw)	900 g
Citroenrasp	30 g

<u>Speculaaskruiden</u>	15 g
Totaalgewicht	4.645 g

**Vulling:**

Appelblokjes, vers	1.200 g
Geschaafde amandel	200 g
Kaneelsuiker	
<hr/> Totaalgewicht	<hr/> 1.400 g

Draaitijd: 3 min.

Gewicht: 4.645 g.

Werkwijze: los de amandelspijs op in het water. Voeg alle ingrediënten toe behalve de speculaaskruiden, hierna met behulp van een vlinder op gemiddelde snelheid draaien tot een homogene massa. Hierna de speculaaskruiden doormengen.

Verwerking: verdeel het beslag gelijkmatig over de H.W. plak en strijk het glad. Verdeel de appelblokjes gelijkmatig over het beslag en bestrooi deze met amandelschaafsel. Strooi als laatste de kaneelsuiker over de appels.

Baktemperatuur: 170°C.

Baktijd: 70 - 80 min.

Snijden: na voldoende afkoeling, afgeleren en snijden in de gewenste grootte.