

Winter taartje

met GOLDEN FANTASIE en GOLDEN H.W.

(Uitkomst: 7 stuks)



Winter H.W. deeg:

GOLDEN H.W.	1.000 g
Roomboter / cakemargarine	330 g
Heel ei	120 g
IREKS WINTERKOEKKRUIDEN	50 g
Totaalgewicht	1.500 g

Draaitijd: 3 min.

Werkwijze: alle ingrediënten kort mengen tot een deeg en terug koelen.

Verwerking: uitrollen op 2 mm. en uitsteken op Ø 16 cm. en leg deze in een bakvorm van Ø 16 cm.

Beslag:

GOLDEN FANTASIE	1.000 g
Roomboter / cakemargarine	225 g
Plantaardige olie	225 g
Water (lauw)	450 g
IREKS WINTERKOEKKRUIDEN	20 g
Totaalgewicht	1.920 g

Vulling:

Amandelspijs KK (7 x 130 g)	910 g
Amarena kersen (7 x 9 stuks)	280 g

Draaitijd:	3 min.
Gewicht:	275 g.
Werkwijze:	alle ingrediënten behalve de speculaaskruiden met behulp van een vlinder op gemiddelde snelheid draaien tot een homogene massa.
Verwerking:	leg een uitgestoken amandelspijsplak van 6 mm. en Ø 14 cm. op de H.W. bodem en vul deze met het beslag. De amarena kersen verdelen over het beslag en decoreren.
Decoratie:	40 g victoriabeslag.
Baktemperatuur:	170°C.
Baktijd:	50 – 60 min.