

Amandel speculaas taartje met GOLDEN FANTASIE

(Uitkomst: 6 taartjes)

**Beslag:**

GOLDEN FANTASIE	1.000 g
Roomboter / margarine	370 g
Plantaardige olie	80 g
Water (lauw)	450 g

<u>Speculaaskruiden</u>	<u>35 g</u>
Totaalgewicht	1.935 g

Vulling:

Amandelspijs KK (6 x 165 g.)	990 g
------------------------------	-------

Decoratie:

Amandelstiften	90 g
----------------	------

Draaitijd: 3 min.

Werkwijze: alle ingrediënten behalve de speculaaskruiden met behulp van een vliinder op gemiddelde snelheid draaien tot een homogene massa. Hierna de speculaaskruiden doormengen.

Verwerking: spuit een dun laagje (170 g) van het beslag in de ingevette pie-plate van Ø 14 cm. De amandelspijs KK uitrollen op een dikte van 8 mm. en uitsteken met een gladde steker van Ø 14 cm. De uitgestoken amandelspijsplak op het beslag leggen. Spuit hierop nog een laag beslag (150 g), glad strijken en vervolgens decoreren.

Decoratie: ± 15 g amandelstiften per taartje.

Baktemperatuur: 170°C.

Baktijd: 50 - 60 min.