

Kruidnoot taartje

met **GOLDEN FANTASIE** en **CINNAMON SUGARPEARLS RSPO SG**

(Uitkomst: 8 stuks)



Speculaasdeeg (bodem):

GOLDEN FANTASIE	1.000 g
Roomboter / margarine	315 g
Water	75 g
Speculaaskruiden	50 g
<hr/>	
Totaalgewicht	1.440 g

Draaitijd: 3 min.

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

Koelen: 1 nacht in de koeling.

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

Beslag:

GOLDEN FANTASIE	1.000 g
Roomboter / margarine	225 g
Plantaardige olie	225 g
Water (lauw)	450 g
Speculaaskruiden	20 g

Vulling 1:

Kruidnoten	200 g
------------	-------

<u>CINNAMON SUGARPEARLS RSPO SG</u>	<u>200 g</u>
Totaalgewicht	2.320 g

Vulling 2:

Amandelspijs k.k. (8 x 130 g) 1.040 g

Draaitijd: 3 min. langzaam.

Gewicht: 290 g.

Werkwijze: alle ingrediënten behalve de speculaaskruiden met behulp van een vlinder op gemiddelde snelheid draaien tot een homogene massa. Hierna de speculaaskruiden doormengen. De vulling 1 doormengen.

Verwerking: leg een uitgestoken amandelspijsplak van Ø 14 cm. op het speculaasdeeg in de bakvorm. De bakvorm vullen met beslag en decoreren.

Decoratie: 20 g kruidnoten.

Baktemperatuur: 170°C.

Baktijd: 50 – 60 min.