



AMANDEL SPECULAAS TAARTJE met GOLDEN FANTASIE

Uitkomst: 6 taartjes.

GOLDEN FANTASIE	1.000 g.
Roomboter / margarine	370 g.
Plantaardige olie	80 g.
Water (lauw)	450 g.
Speculaaskruiden	35 g.

Vulling:

Amandelspijs k.k. (6 x 165 g.) 990 g.

Decoratie:

Amandelstiften

Werkwijze:

- Roomboter of margarine met vlinder goed soepel draaien.
- Water, olie en GOLDEN FANTASIE toevoegen en het geheel in de tweede versnelling 3 min. laten draaien.
- Op het laatst de speculaaskruiden erdoor draaien.
- Het beslag in een spuitzak doen en een dun laagje (170 g.) in een ingevette pie-plate van ø 14 cm. spuiten.
- Hierop een uitgestoken amandelspijsplak leggen, rand net vrijhouden. Hiervoor kunt u de amandelspijs k.k. uitrollen op een dikte van 8 mm. en uitsteken met gladde steker van ø 14 cm.
- Hierop een laag beslag spuiten (150 g.), gladstrijken en bestrooien met amandelstiften.
- Bakken: 170°C.
- Baktijd: 50 - 60 min. (afhankelijk van het type oven)