

Amandel Mango-Appeltaartjes

Image



Amandel Mango-Appeltaartjes

Een heerlijke appeltaart in een nieuw jasje!

ca. 170°C

25 min

8 stuks

Ingrediënten

Bodem:

2.000 gram Damco compleet kanopoeder

500 gram Boter

200 gram Heel ei

Vulling:

2.000 gram Appelstukjes, vers & zonder schil

1.000 gram Frucaps fruitvulling mango

200 gram Damco top R

100 gram Citroenrasp ZKZC

Overig:

500 gram Damco amandelspijs KK, afgeslapt

Afwerking

500 gram Damco amandel wellington

40 gram Eiwit

Instructies [Afdrukken](#) [Download PDF](#)

Werkwijze bodem:

1. Draai de boter en **Damco compleet kanopoeder** in de kruim en voeg vervolgens het heel ei toe.
2. Als het deeg zich gevormd heeft de machine stoppen en het deeg koel wegleggen.

Werkwijze vulling:

1. Meng alle ingrediënten goed.

Opbouw:

1. Rol het deeg uit op 3 mm en bekleed een aluminium taartvorm van 15 cm Ø met het deeg.
2. Smit op het deeg een spiraal van ongeveer 60 gram afgeslapte **Damco amandelspijs KK** en doe hier 400 gram van de vulling bovenop.
3. Bak de taartjes af en laat vervolgens volledig afkoelen.

Afwerking:

1. Slap **Damco amandel wellington** af met het eiwit en spuit hiermee een raster op de afgekoelde taartjes.
2. Laat dit 3 minuten afschroeien op 250°C en geel de taartjes tot slot af met **Frucaps comfortgelei neutraal**.

Image



Image



Image

