

Abrikozentaart

Image



Abrikozentaart

Een heerlijke taart met een croûte bodem en een romige vulling.

190°C

ca. 25 min

8 stuks

Ingrediënten

Deeg:

1.000 gram Damco compleet croûtepoeder

450 gram Roomboter

100 gram Water

Vulling:

1.000 gram Bak Speciaal Diamond Fresco

2.400 gram Griekse yoghurt 10% vet

500 gram Volle melk

500 gram Heel ei

Decoratie:

Amandelschaafsel

Damco compleet florentinerpoeder

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

Werkwijze deeg:

1. **Damco compleet croûtepoeder** en boter met de deeghaak mengen.
2. Als het in de kruim gedraaid is, het water toevoegen.

3. Zodra het deeg gevormd is, de machine stoppen en het deeg 24 uur koelen.
4. Na 24 uur het deeg aandraaien, uitrollen op 3 mm en fonceer hier een ingesmeerde taartpan van 24 cm Ø mee.

Werkwijze vulling:

1. Alle ingrediënten in 3 minuten met de vlinder in de 2e versnelling tot een gladde massa mengen.

Werkwijze opbouw:

1. Vul de gefonceerde taartpannen met een laag van 2 cm van de vulling en leg hier halve abrikozen op.
2. Bestrooi met wat amandelschaafsel en wat **Damco compleet Florentinerpoeder** voor het bakken.

Image

