

Notenkoek

Image



Notenkoek

Een heerlijke notenkoek met superieure spijsroom!

170°C

50 min

56 stuks

Ingrediënten

Bodem:

1.300 gram Damco compleet kanopoeder
500 gram Boter
125 gram Basterdsuiker
30 gram Heel ei
60 gram Water

Spijsroom:

400 gram Water
160 gram Damco top R
500 gram Damco Amandelspijs K+K superieur

Vulling:

600 gram Notenmix
50 gram Kompleet florentinerpoeder

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

Deeg:

1. Draai de roomboter, basterdsuiker en Damco compleet kanopoeder in de kruim.
2. Voeg vervolgens het ei en water toe.
3. Zodra het deeg door elkaar gedraaid is, stoppen met mengen en het deeg 24 uur koelen.
4. Kneed vervolgens het deeg aan en rol het uit op 5 mm dikte.
5. Leg deze plak in een bakplaat met bakpapier van 60/40/5.

Vulling:

1. Doe de **Damco amandelspijs superieur** in een bekken met een vlinder.

2. Meng het water met de **Damco Top R**, roer deze tot een gladde room en voeg deze in 4 keer bij de **amandelspijs**.
3. Smeer de spijsroom gelijkmatig uit over het deeg en strooi hier de **Notenmix** overheen.
4. Tenslotte met een zeefje de **Kompleet florentinerpoeder** gelijkmatig er overheen strooien en bakken.
5. Als de koek is afgekoeld in stukken van 9x4 cm snijden.

Image

