

Oranjekoek

Image



Oranjekoek

Heerlijke Friese oranjekoek!

180°C

20 min

75 stuks

Ingrediënten

Oranjekoekdeeg:

2.500 gram Boter

2.500 gram Witte basterdsuiker

800 gram Heel ei

800 gram Oranjesnippers

5.000 gram Zeeuwse bloem

50 gram Bakpoeder manschot

Vulling:

2.500 gram Damco amandelspijs

250 gram Water spijs moet goed strijkbaar zijn

Roze fondant:

1.000 gram Fondant, afgeslapt

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

Werkwijze oranjekoekdeeg:

1. Meng de boter met de basterdsuiker en voeg daarbij het ei en de **Oranjesnippers**.

2. Zeef **Bakpoeder manschot** en meng met de Zeeuwse bloem.
3. Voeg deze toe aan de rest van de grondstoffen en meng tot een homogeen deeg.
4. Voor verwerking het deeg een dag goed koelen.

Opbouw oranjekeek:

1. Rol het deeg voor de onderplak uit op een dikte van ca. 4 mm en bekleed hiermee een bakblik van 60x80 cm.
2. Hierop de afgeslachte spijs in een dun laagje (ca. 3,5 mm) aanbrengen en gelijkmatig over de onderplak verdelen.
3. Bovenplak op ca. 3,5 mm uitrollen, deze op de spijslaag leggen en bakken.
4. Fondant naar behoefte licht kleuren met **Arlico kleur rood non-azo** en in een dunne laag op de afgekoelde oranjekeek aanbrengen.
5. Keek snijden in stukken van ca. 7x7 cm en verder afwerken met slagroom en vers fruit.

Tip: Voor een langere houdbaarheid kan de oranjekeek ook afgewerkt worden met een botercrème.

Image

