

Franse Appel/ Perentaart

Image



Franse Appel/ Perentaart

Een verrukkelijke taart gevuld met heerlijke zachte frangipane!

180 °C

25 min

18 stuks

Ingrediënten

Koekbodem:

2.200 gram Damco compleet croûtepoeder
660 gram Boter
275 gram Water, koud
50 gram Citroenrasp ZKZC

Frangipane:

3.000 gram Damco amandelspijs superieur
1.000 gram Boter
750 gram Heel ei
50 gram Bloem

Vulling:

Bakvaste appels, gesneden in dunne schijfjes
Halve peren uit blik, Videca

Decoratie:

Frucaps comfortgelei neutraal of abrikoos
Damcosnow

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

Koekbodem:

1. Van alle grondstoffen een glad deeg zetten en 24 uur laten rusten.
2. Rol het deeg uit op 4 mm en bekleed hiermee ingevette vlaaipannen van ca. 20 cm Ø.

Frangipane:

1. Meng de boter en de **Damco amandelspijs superieur** met de vlindergarde.
2. Voeg daarna het ei toe, kloep in 10 minuten op tot een luchtig beslag en voeg als laatste de bloem toe.

Afwerking:

1. Spuit met een spuitzak de reeds met croûtedeeg beklede vlaai-pannen in met de frangipane.
2. Beleg deze met de halve peren of met de dun gesneden appels (dakpansgewijs).
3. Bak af, laat afkoelen en werk af met **Frucaps comfortgelei**.
4. Werk daarna de rand nog eventueel af met **Damcosnow**.

Image

