

Spelt Bosvruchten Taartje

Image



Spelt Bosvruchten Taartje

Een heerlijke croûte bodem, met cake en een Griekse yoghurt vulling!

180 °C

20 min

60 stuks

Ingrediënten

Deeg:

2.000 gram Damco compleet croûtepoeder

900 gram Boter

200 gram Water

Speltcake:

6.000 gram Bak Speciaal Diamond Spelt Royal

2.700 gram Olie, afgewogen

3.000 gram Water

Vulling:

1.000 gram Bak Speciaal Diamond Fresco

2.400 gram Griekse yoghurt 10%

500 gram Volle melk

500 gram Heel ei

Decoratie:

Frucaps bosvruchtevulling

Damcosnow

Instructies [AfdrukkenDownload PDF](#)

Deeg:

1. Damco compleet croûtepoeder en boter met de deeghaak mengen.
2. Wanneer 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 2 mm, uitsteken en in een alubakje van 15 cm Ø leggen.

Speltcake:

1. Voeg alle grondstoffen samen in een bekken.
2. Meng dit gedurende ongeveer 3 minuten met de planeetmenger tot een glad beslag (niet luchtig draaien).
3. Het beslag gelijkmatig verdelen over de bakvormen (ongeveer 200 gram per stuk).

Vulling:

1. Meng alle ingrediënten met een vlindergarde op de 2e versnelling in 3 minuten tot een gladde massa.
2. Spuit hiervan 75 gram in het midden van het taartje.

Afwerking:

1. Werk na het bakken af met **Frucaps Fruitvulling Bosvruchten** en **Damcosnow**.

Image

