

Kokos-Mango Taartje

Image



Kokos-Mango Taartje

Een super lekker kokos-mango taartje op basis van een gistdeeg!

200 °C

20 min

10 stuks

Ingrediënten

Deeg:

5.000 gram Bloem 100%

1.250 gram Damco stollenpoeder met boter 25%

100 gram Zout 2%

400 gram Gist 8%

250 gram Damco vruchtenbroodcrème 5%

ca. 3.000 gram Water 60%

Vulling:

500 gram Confru orangeade 4x4 10%

2.000 gram Rozijnen 40%

750 gram Suikernibs P4 15%

Mango-kokosvulling:

6.000 gram Damco compleet kokosmakronenmix

1.450 gram Water, kokend

1.950 gram Frucaps mangovulling

Decoratie:

Frucaps comfortgelei abrikoos

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

1. Draai van **Damco kokosmacronenmix** en het kokende water een vulling en draai hier vervolgens de **Frucaps mangovulling** door.
2. Kneed van alle grondstoffen een goed afgekneed deeg.
3. Meng vervolgens zorgvuldig de vulling door het deeg.
4. Weeg het deeg af op 250 gram, bol dit op en geef 10 minuten rijstijd.
5. Rol vervolgens het deeg uit tot 5 mm en plaats dit in een aluschaaltje van 18 cm Ø.
6. Spuit ca. 170 gram mango-kokosvulling op het deeg en houd ca. 1 cm van de rand vrij.
7. Geef een narijs van ca. 45 minuten en bak.
8. Na het bakken laten afkoelen en afgeleren met **Frucaps comfortgelei abrikoos**.
9. Vervolgens decoreren met kokos en kleine stukjes mango.

Image

