



Speculaastaart gevuld met Amandelspijs

Er gaat niets boven een zelfgebakken warm gevulde speculaas taart op een luie zondagmiddag! Maak zelf een gevulde speculaas taart met de FunCakes mix voor Sloffenbodem en amandelspijs.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Biscuit Tendre & Croquant 500g

F10170
4,49 €



FunCakes Pâte d'Amandes 1:1 250g

F54400
1,28 €



Patisse Papier Cuisson Rond 23cm pk/20

P01709
2,79 €



Dr. Oetker Tradition Moule à Charnière Ø24x6,5cm

DR01437
15,99 €

Ingrediënten

- FunCakes Bakmix voor Sloffenbodem 500 gr
- FunCakes Speculaaskruiden
- FunCakes Amandelspijs
- Bloem om op uit te rollen
- Beetje geklutst ei om te smeren
- Garneer amandelen
- 155 gr zachte roomboter
- 2 eieren

Benodigdheden

- Springvorm
- Patisse Bakpapier
- Wilton Rolstok

Stap 1: Maak de FunCakes mix voor Sloffenbodem

Maak 500 gram FunCakes mix voor Sloffenbodem aan zoals aangegeven op de verpakking en meng er speculaaskruiden naar smaak doorheen. Verpak het deeg in plasticfolie en leg het een uur in de koelkast om op te laten stijven.

Stap 2: Bedek de bodem van de springvorm met het deeg

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Trek een vel bakpapier strak tussen de rand en de bodem van de springvorm. Kneed het deeg uit de koelkast even flink door en verdeel het in twee gelijke stukken. Rol 1 stuk uit in de maat van de springvorm en bedek hier de bodem mee.

Stap 3: Smeer de FunCakes Amandelspijs op de bodem

Smeer 250 gram amandelspijs (aangemaakt met een ei) op de bodem maar blijf een cm weg van de rand. Rol het andere stuk deeg ook uit tot een ronde lap en leg dit boven op het spijs. Druk de randen iets aan.

Stap 4: Bak de gevulde Speculaastaart

Smeer de bovenkant in met een beetje geklutst ei en leg hierna de garneer amandelen erop. Smeer deze ook weer in met ei. Bak het gevulde speculaas in ongeveer 30-35 minuten gaar en laat afkoelen in de springvorm.