

Frangipannemix

Recept :

1000g franimix bloem
400g boter of margarine
500g eieren met schaal



Werkwijze:

De boter roeren tot een gladde crème.
Eieren en franimixbloem toevoegen en
alles samen met de vlindergarde opkloppen gedurende ca. 4 min.

Bakken:

In een voorverwarmde oven op een temperatuur van 180 - 190 °C.

Afwerkingmogelijkheden:

Fondant suiker.

Ingrediënten:

Suiker, bloem, zetmeel, plantaardig vet, amandelen, emulgator (E475), bakpoeder (natriumbicarbonaat E450a), aroma's.

Tips:

Leg in het bakblik eerst een vel bladerdeeg dan bekomt men een stevigere taart.
Voor een fruitiger resultaat, smeer een laagje afdekgelei tussen bladerdeeg en vulling.