


Naam recept: Kersen Chocolade Caketaart (4 stuks)

	<p><i>Ingrediënten:</i></p> <p>600 gram linzendeeg 40 gram jam 1000 gram chocolade cakebeslag 400 gram uitgelekte kersen 200 gram kruimeldeeg</p>																				
	<p><i>Decoratie:</i></p>																				
<p><i>Werkwijze:</i></p> <table> <tr> <td>Afwegen</td> <td>alle grondstoffen</td> </tr> <tr> <td>Conditioneren</td> <td>taartpannen Ø 22 cm insmeren met olijfolie</td> </tr> <tr> <td>Uitrollen</td> <td>linzendeeg dikte 3 mm.</td> </tr> <tr> <td>Fonceren</td> <td>bodem van de taartpannen</td> </tr> <tr> <td>Vullen (1)</td> <td>deegplak insmeren met jam</td> </tr> <tr> <td>Vullen (2)</td> <td>chocolade cakebeslag, 250 gram per taart</td> </tr> <tr> <td>Vullen (3)</td> <td>uitgelekte kersen aanbrengen, 100 gram per taart</td> </tr> <tr> <td>Afwerken</td> <td>bestrooien met kruimeldeeg, 50 gram per taart</td> </tr> <tr> <td>Bakken</td> <td>200°C</td> </tr> <tr> <td>Baktijd</td> <td>ca. 20 minuten</td> </tr> </table>		Afwegen	alle grondstoffen	Conditioneren	taartpannen Ø 22 cm insmeren met olijfolie	Uitrollen	linzendeeg dikte 3 mm.	Fonceren	bodem van de taartpannen	Vullen (1)	deegplak insmeren met jam	Vullen (2)	chocolade cakebeslag, 250 gram per taart	Vullen (3)	uitgelekte kersen aanbrengen, 100 gram per taart	Afwerken	bestrooien met kruimeldeeg, 50 gram per taart	Bakken	200°C	Baktijd	ca. 20 minuten
Afwegen	alle grondstoffen																				
Conditioneren	taartpannen Ø 22 cm insmeren met olijfolie																				
Uitrollen	linzendeeg dikte 3 mm.																				
Fonceren	bodem van de taartpannen																				
Vullen (1)	deegplak insmeren met jam																				
Vullen (2)	chocolade cakebeslag, 250 gram per taart																				
Vullen (3)	uitgelekte kersen aanbrengen, 100 gram per taart																				
Afwerken	bestrooien met kruimeldeeg, 50 gram per taart																				
Bakken	200°C																				
Baktijd	ca. 20 minuten																				