

# Gevulde Speculaastaart

## Ingrediënten

*Het "geheime" ingrediënt van deze verrukkelijke gevulde speculaastaart is gepureerde dadel!*

*Dadels, de vruchten van palmbomen, zijn rijk aan belangrijke mineralen zoals, ijzer, kalium, calcium en magnesium. De dadels geven de koek een zachte, iets wat zoete smaak en ook bindt het de ingrediënten in dit recept aan elkaar.*



### Dadelpuree:

- 30 gram SteviJa Zoetpoeder<sup>®</sup>
- 200 ml warm water
- 250 gram dadels (zonder pit)
- 6 theelepels amandelaroma

### Amandelspijs:

- 200 gram dadelpuree
- 300 gram amandelmeel
- 50 gram SteviJa Kristal<sup>®</sup>
- 1 ei
- snufje zout

### Speculaasdeeg:

- 150 gram dadelpuree
- 350 gram zelfrijzend bakmeel
- 130 gram (room)boter (kamertemperatuur)
- 40 gram SteviJa Kristal<sup>®</sup>
- 1 theelepel SteviJa Baksoda opgelost in 2 eetlepels gekookte melk
- 4 theelepels speculaaskruiden
- 2 eieren
- Gepelde amandelen
- Springvorm (20-22 cm)

## Bereiding

### Dadelpuree:

Los het Zoetpoeder op in het water. Doe het water met de dadels in een steelpan en zet dat 15 minuten op laag tot matig vuur.

Neem de pan van het vuur en mix met een staafmixer de dadels tot een gladde puree. Roer tot slot het amandelaroma door de puree.

### Amandelspijs:

Meng alle ingrediënten door elkaar, maak er een mooie ronde bal van en wikkel deze in vershoudfolie. Laat de spijs 2 uren rusten buiten de koelkast.

**Speculaasdeeg:**

Verwarm de oven voor op 170 °C.

Meng alle ingrediënten, m.u.v. 1 ei en de amandelen, in een kom. Kneed het met je handen tot een soepel deeg, maak een mooie ronde bal van het deeg en wikkel dit in vershoudfolie.

Laat het deeg 2 uren rusten in de koelkast.

Schuif een bakplaat iets onder het midden van de oven. Vet de bakvorm in en bestuif deze met wat bloem.

Verdeel de deegbal in twee gelijke stukken. Bestuif de werkplek en het deeg met bloem. Rol elk stuk deeg met de deegroller uit tot een ronde lap met een doorsnede van ongeveer 22 cm.

Leg 1 lap deeg in de bakvorm en smeer met een natgemaakte lepel het amandelspijs over het deeg uit. Laat rondom een randje vrij. Leg vervolgens de tweede lap deeg op het spijs en druk de zijkanten goed op elkaar. Bestrijk de bovenkant van het deeg met een losgeklopt ei en druk ter decoratie de amandelen in het deeg.

Bak de gevulde speculaas in circa 40-45 minuten gaar. Bedek de laatste 10 minuten van de baktijd de bovenkant van de taart met een stuk aluminiumfolie om aanbakken van de amandelen te voorkomen. Laat de koek voor het opdienen in de springvorm iets afkoelen.