



Frambozenslof

Maak een heerlijke ronde frambozenslof! Deze heerlijke fruitige slof doet je gelijk denken aan een heerlijk lentezonnetje. Maak hem eenvoudig met dit recept van FunCakes.

Boodschappenlijstje



Patisse Anneau à pâtisserie rond
réglable 13-31cm

P02459
10,69 €



Patisse Feuilles de Papier Sulfuré
38x30cm pcs/20

P01733
3,85 €

Overige benodigdheden:

- 155 gram zachte ongezoeten roomboter
- 2 eieren
- 250 ml water
- 250 ml slagroom
- 1 zakje Klopfix
- Blaadjes munt
- 250 gram frambozen
- Vloeibare bloemenhoning

Maak 500 gram FunCakes mix voor Sweet Cookie & Crust klaar volgens de aanwijzingen op de verpakking of in dit [basisrecept](#). Verwarm ondertussen de oven voor op 180 °C (heteluchtoven 160 °C). Kneed het deeg na het rijzen in de koelkast even goed door en rol het uit tot een dikte van ongeveer 1,5 cm op een met Magic Roll-Out Powder bestoven werkblad. Steek met de ring van de springvorm de vorm uit en leg dit met de ring er omheen op een met bakpapier beklede bakplaat. Slap het amandelspijs af met 1 ei en doe het in een spuitzak en spuit een spiraal op de deegbodem. Houd 1 cm van de rand vrij. Bak de bodem in 20-25 minuten goudgeel. Haal na het bakken de ring weg en laat de bodem volledig afkoelen.

Maak 100 gram FunCakes Mix voor Banketbakkersroom aan zoals aangegeven op de verpakking of in dit [basisrecept](#). Klop de slagroom samen met de suikerbakkerspoeder en het zakje Klop-fix stijf. Voeg de slagroom toe aan de banketbakkersroom en roer dit door elkaar tot een egale crème. Dit is de Zwitserse room. Doe dit in een spuitzak met spuitmond #1A en spuit op de bodem een royale spiraal van Zwitserse room, begin in het midden en draai naar buiten. Bekleed de laag Zwitserse room volledig met frambozen en hier en daar een blaadje munt. Laat als laatste de honing met een zigzagbeweging over de frambozen drizzlen. Je zult zien dat de honing zich terugtrekt op de frambozen waardoor en soort druppeltjes ontstaan. Zet tot gebruik in de koelkast.

Mede mogelijk gemaakt door FunCakes.

