



## Fruit & bloemen festival slof

Vier mooi weer met deze vrolijke Fruit & bloemen festival slof van FunCakes.

## Boodschappenlijstje



Pâtisserie Anneau à pâtisserie rond réglable 13-31cm

P02459  
9,09 €



Pâtisserie Papier Sulfurisé Rond 23cm pcs/20

P01709  
2,34 €



FunCakes Mix pour Crème Enchantée 450 g

F10130  
6,25 €



FunCakes Poches à douille 30 cm pk/10

F85100  
2,68 €



FunCakes Pâte d'Amandes 1:1 -250 g

F54400  
3,61 €



FunCakes Mix pour Biscuit Tendre & Croquant 500 g

F10170  
3,82 €



Rouleau à pâtisserie en bois Dr. Oetker Ø6,5x43 cm

DRO1632  
12,74 €

## **Ingrediënten voor Fruit & bloemen festival slof:**

- 500 g FunCakes bakmix voor Sloffenbodem
- FunCakes Magic Roll-Out Powder
- 250 g FunCakes Amandelspijs
- 75 g FunCakes mix voor Enchanted Cream
- 125 gram zachte ongezouten roomboter
- 1½ ei
- 50 ml water
- 50 ml magere melk
- Diverse soorten vers fruit zoals: frambozen, blauwe bessen, bramen, ananas etc.
- Eetbare bloemen

## **Overige benodigheden:**

- Plasticfolie
- Bakpapier
- Patisse Verstelbare Bakrand Rond 13-31cm
- Bakplaat
- Spuitzakken

## **Stap 1: Bak de sloffenbodem met amandelspijs**

Maak de 500 gram FunCakes mix voor Sloffenbodem zoals aangegeven 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 bakring de vorm uit en leg dit met de ring er omheen op een met bakpapier beklede bakplaat.

Kneed een half ei door de amandelspijs. Doe dit 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.

## **Stap 2: Versier de slof**

Maak 75 gram FunCakes mix voor Enchanted Cream met de melk en het water zoals aangegeven op de verpakking. Spatel de crème op de sloffenbodem en smeer uit. Snijd het fruit waar nodig doormidden en leg dit er boven op. Decoreer met verse eetbare bloemen.

*Mede mogelijk gemaakt door FunCakes*