



Slof met stoofpeertjes

Geloof ons: deze slof met stoofpeertjes van Deleukstetaartenshop gaat de lekkerste slof zijn die je ooit hebt gegeten. De banketbakkersroom is aangemaakt met het kookvocht van de stoofpeertjes, wat zorgt voor een verrukkelijke vulling van de slof.

Boodschappenlijstje



FunCakes Pâte d'Amandes 1:1 250g

F54400
4,25 €



FunCakes Mix pour Biscuit Tendre & Croquant 500g

F10170
4,49 €



Wilton Recipe Right Grille de Refroidissement Antiadhésive 40x25cm

03-3136
6,85 €



FunCakes Mix pour Crème Pâtissière 500g

F10150
6,25 €



Patisse Cadre de Cuisson Réglable 27-40cm

P2168
11,05 €



Patisse Feuilles de Papier Sulfuré 38x30cm pk/20

P01733
3,95 €

Benodigdheden:

- FunCakes Amandelspijs 1:1 250g
- FunCakes Mix voor Banketbakkersroom 200g
- FunCakes Bakmix voor Sloffenbodem 500 g
- 155 gram zachte ongezoeten roomboter
- 2 eieren
- 2 potten met stoofpeertjes
- 500 ml gezeefd sap van de stoofpeertjes
- 100 ml rode port
- 100 ml water
- Twee kaneelstokjes
- Zakje vanillesuiker
- 2 eetlepels kristalsuiker
- Bloem om te bestuiven

Stap 1: Het voorbereiden van de stoofpeertjes

Doe de twee potten stoofpeertjes samen met 100 ml water, 100 ml rode port, twee kaneelstokjes, 2 eetlepels suiker en een zakje vanille suiker in een ruime pan. Breng aan de kook en draai als het kookt het vuur laag. Met de deksel schuin op de pan kook je de peertjes nog 2 uur zodat alle smaken goed in kunnen trekken.

Stap 2: Start met het maken van de sloffenmix en bak in de oven

Maak de 500 gram sloffenmix aan met 155 gram boter en 1 ei, verpak het in plasticfolie en leg een uurtje in de koelkast. Slap het amandelspijs af met 1 ei en doe dit in een spuitzak.

Kneed het deeg even goed door als je het uit de koelkast haalt en rol het uit op een met bloem bestoven werkblad tot een dikte van ongeveer 1 ½ cm en steek uit met de sloffenring. Leg de plak deeg met de ring eromheen op een met bakpapier beklede bakplaat, spuit met een zigzag beweging het spijs op de deegbodem (houd een cm van de rand over) en bak de bodem in een voorverwarmde oven van 180°C (heteluchtoven 160°C) gaar in ongeveer 25 minuten en laat hierna afkoelen op een taartrooster.

Stap 3: Laat de stoofpeertjes afkoelen en bewaar het kookvocht

Haal met een lepel voorzichtig de peertjes uit de pan en leg ze op een bord om af te laten koelen. Zeef het kookvocht boven een maatbeker en bewaar dit. Je moet 500 ml vocht hebben. Is het kookvocht te weinig dan vul je het aan met wat water.

Stap 4: Werk de slob af met de stoofpeertjesroom

Doe 200 gram mix voor banketbakkersroom in een kom en maak dit aan met 500 ml perenkookvocht en laat even een kwartiertje in de koelkast opstijven voordat je het over doet in een spuitzak met spuitmond 1M. Als de slob is afgekoeld spuit je met een zigzag beweging de bovenkant vol met stoofpeertjesroom. Snijd de peertjes in schijfjes en decoreer hier de slob mee. Zet tot gebruik in de koelkast.