



Sloffenbodem

Met de Mix voor Sloffenbodem van FunCakes kun je alle kanten op! Van een overheerlijke sloffenbodem tot gevulde koeken en taartbodem: dit is een topper.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Biscuit Tendre & Croquant 500 g

F10170
4,50 €



FunCakes Mix pour Crème Pâtissière 500 g

F10150
6,25 €



Patisse Cadre de Cuisson ajustable

P2168
10,15 €



FunCakes Pâte d'Amandes 1:1 -250 g

F54400
4,25 €



Wilton Poche à Douille Jetable 30cm, pcs/12

03-3111
6,05 €

Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Sloffenbodem 500 g
- FunCakes Amandelspijs 1:1 -250 g
- FunCakes Mix voor Banketbakkersroom 500 g
- 155 g boter
- 2 eieren (ca. 100 g)
- 250 ml water

Benodigheden

- Patisse Verstelbare Sloffen Rand
- Wilton Disposable Decorating Bags 30cm, pk/12
- Mengkom
- Mixer

Stap 1: Maak de mix

Meng 500 g mix met 155 g boter en 1 ei en kneed tot een stevig deeg. Laat het deeg ca. 1 uur rusten in de koelkast. Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C).

Stap 2: Maak de sloffenbodem

Rol het deeg uit tot een plak van ca. 8 mm dikte en bekleed hiermee de sloffenring. Meng 250 g amandelspijs met 1 ei en doe dit in een Wilton Disposable Decorating Bag. Spuit met een zigzagbeweging het spijs op de sloffenbodem.

Stap 3: Maak de banketbakkersroom

Meng 100 g mix voor banketbakkersroom met 250 ml water en klop met een garde of mixer in ca. 5 minuten tot een gladde massa. Spuit de banketbakkersroom in het midden van de slob en bak in ca. 20-25 minuten gaar. Laat de slob afkoelen en decoreer naar wens.

Stap 4: Geniet van deze Sloffenbodem!

Mede mogelijk gemaakt door FunCakes.