

Perzik Monchou slof



Heerlijke zoete fruitige slof! Deze slof is gevuld met monchou crème en plakjes perzik. Met pistache nootjes voor de finishing touch.

Boodschappenlijstje



Patisse Cadre de Cuisson ajustable

P2168
10,49 €



Patisse Feuilles de Papier Sulfuré
38x30cm pcs/20

P01733
3,85 €



FunCakes Sucre Glace 900g

F10545
5,49 €



FunCakes Poches à Douille 30cm pk/10

F85100
3,15 €



FunCakes Pâte d'Amandes 1:1 250g

F54400
4,25 €



Wilton Douilles Open Star #6B

02-0-0168
2,35 €



FunCakes Mix pour Biscuit Tendre & Croquant 500g

F10170
4,49 €

Ingrediënten voor Perzik Monchouslof

- 500 gram FunCakes mix voor Sloffenbodem
- 250 gram FunCakes Amandelspijs
- FunCakes Suikerbakkerspoeder
- 2 eieren
- 155 gram ongezouten roomboter
- Blik perziken
- 30 gram gehakte pistache nootjes
- 300 gram Monchou
- 200 ml slagroom
- 130 gram fijne kristalsuiker
- Merg van 1 vanillestokje

Overige benodigdheden:

- Plasticfolie
- Bakpapier
- Patisse Verstelbare Sloffenrand
- Bakplaat
- Spuitzakken
- Wilton Spuitmondje 6B

Stap 1: Bak de sloffenbodem

Doe 500 gram FunCakes mix voor Sloffenbodem samen met 1 ei en 155 gram ongezouten roomboter in een mengkom en mix dit met deeghaken tot een kruimelig deeg. Kneed het met de hand door tot een bal, verpak het in plasticfolie en leg een uur in de koelkast.

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Kneed het deeg uit de koelkast goed door tot het weer soepel is, rol het uit op een met bloem bestoven werkblad tot een dikte van 1 ½ cm en steek uit met de sloffenring. Leg de deegplak met de sloffenring eromheen op een met bakpapier beklede bakplaat.

Meng 250 gram FunCakes amandelspijs met 1 ei. Doe het afgeslachte spijs in een spuitzak en spuit op de plak deeg met een zigzagbeweging het spijs. Bak de bodem in 20-25 minuten gaar. Laat hem na het bakken volledig afkoelen.

Stap 2: Versier de Perzik Monchouslof

Voor de crème: Klop de 300 gram Monchou luchtig. Voeg als het klontvrij is de 200 ml slagroom, 2 eetlepels suikerbakkerspoeder, 130 gram fijne kristalsuiker en het merg van 1 vanillestokje toe en klop dit op tot een stevige crème. Doe deze crème in een spuitzak met spuitmond 6B en spuit met een zigzagbeweging de crème op de sloffenbodem. Dep de halve perziken droog en snijd ze in plakjes. Decoreer de slof met de plakjes perzik en de gehakte pistachenootjes.