



Slof met aardbeienbavarois

Als de zomer er weer aan komt en de aardbeien dus weer zoeter en sappiger worden, is het tijd voor deze heerlijke slof met aardbeienbavarois.

Boodschappenlijstje



Patisserie Cadre de Cuisson ajustable

P2168
10,49 €



FunCakes Mix pour Bavarois Fraise
150g

F54305
6,25 €



FunCakes Pâte d'Amandes 1:1 250g

F54400
4,25 €



Wilton Poches à Douille Jetables pk/12

03-3111
5,95 €



Patisserie Feuilles de Papier Sulfuré
38x30cm pcs/20

P01733
3,85 €

Overige benodigdheden:

- 155 gram zachte ongezoeten boter
- 2 eieren
- 750 ml slagroom
- 120 ml water
- Vers fruit zoals aardbeien en frambozen

Maak 500 gram Mix voor Sloffenbodem zoals aangegeven op de verpakking of in [dit basisrecept](#). Verwarm de oven voor op 170°C (heteluchtoven 150°C). Rol het deeg uit op een met Magic Roll-Out Powder bestoven werkblad tot een lap met de dikte van 3-4 mm. Steek hier de juiste vorm uit met de bakring en plaats het geheel op een met bakpapier beklede bakplaat.

Meng 250 gram amandelspijs samen met 1 ei tot een smeug geheel en doe dit in een spuitzak. Knip er een punt af, spuit met een zigzagbeweging het spijs op de slofbodem. Bak het geheel in ongeveer 20 minuten gaar. Laat het vervolgens buiten de bakring helemaal afkoelen. Was de bakring af, spray in met bakspray, leg langs de binnenkant een reep acetaatfolie en zet de vorm weer terug om de slofbodem (op deze manier blijft het acetaatfolie vastgeplakt langs de binnenkant zitten en rolt het niet terug).

Maak 100 gram Mix voor Bavarois aan zoals aangegeven op de verpakking of in [dit basisrecept](#). Schep het mengsel in de bakring en strijk de bovenkant glad. Zet minimaal een uur in de koelkast zodat de bavarois kan opstijven. Sla 250 ml slagroom stijf met 2 eetlepels suikerbakkerspoeder, doe dit in een spuitzak met spuitmond #1M en spuit mooie rozetten op de bovenkant. Decoreer de slof met halve aardbeien, frambozen en witte chocolade krullen.