



Slof met bosvruchten

Met dit heerlijke recept van FunCakes kun je een prachtige slof vol vers fruit maken. De basis van de slof is de mix voor sloffenbodem.

Boodschappenlijstje



Pâtisserie Cadre de Cuisson ajustable

P2168
10,49 €



Wilton Poche à Douille Jetable 40cm
pcs/12

03-3102
6,85 €

Overige benodigdheden:

- 155 gram boter
- 1 ei
- 500 ml water
- 200 ml Melk
- Aardbeien
- Zwarte bessen
- Bramen

Verwerk de ingrediënten op kamertemperatuur. Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Meng 500 gram Sweet Cookie & Crust mix met 155 gram boter en 1 ei. Kneed tot een stevig deeg en voeg kleine brokjes FunCakes Amandelspijs toe aan het deeg (naar wens). Laat ca. 1 uur opstijven in de koelkast. Rol het deeg uit tot ca. 8 mm dikte en bekleed hiermee de bakring.

Meng 100 gram mix voor banketbakkersroom met 250 ml water. Klop de room met een garde of mixer in ca. 5 minuten tot een gladde massa. Vul een spuitzak met de room en spuit de room in het midden van de slob. Bak de slob in circa 35 minuten gaar. Laat de slob geheel afkoelen na het bakken.

Meng 100 gram mix voor banketbakkersroom met 250 ml water. Klop de room met een garde of mixer in ca. 5 minuten tot een gladde massa. Mix 150 g mix met 200 ml melk 3 minuten op hoge snelheid. Klop de banketbakkersroom met de hand door de Enchanted Cream tot een egale massa. Vul een spuitzak met de room en het stervormige spuitmondje.

Vul de slob met aardbeien en zwarte bessen en decoreer het verse fruit met mooie toeven Zwitserse room en drapeer daarboven de bramen. Eet smakelijk!