



Sinaasappel bavarois slof

Een frisse fruitige slof mag niet ontbreken op een zomers feestje! Deze Sinaasappel bavarois slof is een heerlijk hapje en maak je eenvoudig zelf met het recept van Deleukstetaartenshop.

Boodschappenlijstje



Patisse Cadre de Cuisson Réglable
27-40cm

P2168
11,05 €



FunCakes Sucre Glace 900g

F10545
5,89 €



FunCakes Pâte d'Amandes 1:1 250g

F54400
4,25 €



FunCakes Mix pour Biscuit Tendre & Croquant 500g

F10170
4,49 €



Wilton Douilles Open Star #6B

02-0-0168
2,35 €



Patisse Feuilles de Papier Sulfuré
38x30cm pk/20

P01733
3,95 €



FunCakes Poches à Douille 41cm pk/10

F85110
3,89 €



FunCakes Pâte Aromatisante Orange
120g

F56305
4,79 €



FunCakes Rouleau Rhodoïd 8cmx20m

F83110
7,25 €



Dr. Oetker Rouleau à pâtisserie en bois
Ø6,5x43cm

DRO1632
14,99 €

Ingrediënten voor Sinaasappel bavarois slof

- 500 gram FunCakes mix voor Sloffenbodem
- FunCakes Suikerbakkerspoeder
- 250 gram FunCakes Amandelspijs
- 50 gram FunCakes mix voor Bavarois naturel
- FunCakes Sinaasappel Smaakpasta
- 2 eieren
- 155 gr ongezouten roomboter
- 60 ml water
- 100 + 250 ml slagroom
- 150 gram Monchou
- 65 gram fijne kristalsuiker
- Merg uit 1 vanille stokje
- 2 sinaasappels
- Reep pure chocolade

Overige benodigheden voor Sinaasappel bavaroisslof

- Plastic folie
- Deegroller
- Bakspray
- Bakpapier
- Bakplaat
- Patisse Verstelbare Sloffen Rand
- Spuitzakken
- Acetaatfolie
- Wilton Spuitmondje 6B
- Scherp koksmes

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 cm en steek uit met de sloffenring. Vet de bakring in met bakspray en steek een ovaal uit. Leg de deegplak met de bakring 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: Bereid de Monchouvulling

Mix de monchou, 100 ml slagroom, 1 eetlepel suikerbakkerspoeder, fijne kristalsuiker en het merg uit 1 vanille stokje tot een luchtige creme en zet dit in de koelkast zodat het iets op kan stijven.

Stap 3: Bereid de Sinaasappelbavarois

Klop 250 ml slagroom lobbig. Doe 17 gram FunCakes Sinaasappel Smaakpasta samen met 50 gram bavaroispoeder in een schaaltje en vul aan met 60 ml water, roer dit goed en spatel het vervolgens door de lobbige slagroom. Leg aan de binnenkant van de bakring op de slobodem een ring met acetaatfolie. Schep de bavarois er in en laat het minimaal een uur opstijven in de koelkast.

Stap 4: Maak de slob af

Verwijder de bakring en het acetaatfolie. Doe de Monchoucrème in een spuitzak met spuitmond 6B en spuit boven op de bavarois een spiraal van de crème. Snijd van twee sinaasappels de partjes tussen de vliezen uit en leg dit op de crème. Leg de reep pure chocolade op z'n kop op een snijplank en schraap krullen. Strooi dit over de bovenkant.

[Kijk voor een Oranje slob op Bakken.nl](#)