



## Roodfruitslof

Deze heerlijke roodfruitslof is makkelijk en snel te maken. Je bakt zelf de lekkerste sloffen met de FunCakes mix voor Sloffenbodem. Maak de slof af met banketbakkersroom en roodfruit en je hebt een heerlijke taart.

## Boodschappenlijstje



Patisse Anneau à pâtisserie rond  
réglable 13-31cm

P02459  
10,69 €



FunCakes Poches à douille 30 cm  
pk/10

F85100  
3,15 €



FunCakes Pâte d'Amandes 1:1 -250 g

F54400  
3,19 €



Wilton Douille #6B Open Star Carded

02-0-0168  
2,35 €



Patisse Feuilles de Papier Sulfuré  
38x30cm pcs/20

P01733  
3,85 €



FunCakes Mix pour Crème Pâtissière  
500 g

F10150  
6,25 €



FunCakes Spray de Graissage-  
Démoulage 200 mL

F54100  
4,99 €



FunCakes Mix pour Biscuit Tendre &  
Croquant 500 g

F10170  
4,49 €

## **Ingrediënten voor Roodfruitslof**

- 250 g FunCakes mix voor Sloffenbodem
- FunCakes Magic Roll-Out Powder
- 250 g FunCakes Amandelspijs
- 100 g FunCakes mix voor Banketbakkersroom
- 1½ ei
- 75 gram zachte ongezouten roomboter
- 250 ml water
- Blauwe bessen, aardbeien, frambozen, muntblaadjes

## **Overige benodigheden voor Roodfruitslof**

- Plasticfolie
- Bakpapier
- Patisse Verstelbare Bakrand Rond 13-31cm
- Bakplaat
- Spuitzakken
- Wilton Spuitmondje #6B Open Star

## **Stap 1: Bak de sloffenbodem**

Doe 250 gram FunCakes mix voor Sloffenbodem samen met ½ ei en 75 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). Haal het deeg uit de koelkast en kneed het soepel. Rol het uit op een met FunCakes Magic Roll-Out Powder bestoven werkblad tot een dikte van ongeveer 1 cm. Steek met de sloffenring het deeg uit en leg het deeg met de sloffenring eromheen op een met bakpapier beklede bakplaat.

Meng 250 gram FunCakes Amandelspijs met 1 ei en doe dit in een spuitzak. Spuit het amandelspijs op het deeg, blijf een centimeter van de rand weg. Het spijs wat je overhoudt kun je invriezen voor een volgende keer. Bak de bodem in ongeveer 25 -30 minuten bruin en gaar en laat volledig afkoelen.

## **Stap 2: Versier de slof met banketbakkersroom en fruit**

Maak 100 gram FunCakes mix voor Banketbakkersroom zoals aangegeven op de verpakking. Doe het in een spuitzak met spuitmond 6B en spuit rozetten op de bodem. Decoreer met vers fruit en hier en daar een blaadje munt. Zet tot gebruik in de koeling.