



Kersen chocolade slof

Kersen met chocolade is een perfecte combinatie, dat weten we al jaren. Samen met slagroom en de FunCakes mix voor Sloffenbodem maak je er een heerlijke Kersen chocolade slof van.

Boodschappenlijstje



Patisse Feuilles de Papier Sulfuré
38x30cm pcs/20

P01733
3,85 €



Patisse Anneau à pâtisserie réglable
25-46cm

P02167
14,35 €



FunCakes Sucre Glace 900 g

F10545
5,49 €



Wilton Douille #1M Étoile ouverte

02-0-0151
2,35 €



FunCakes Spray de Graissage-
Démoulage 200 mL

F54100
4,99 €



FunCakes Poches à douille 30 cm
pk/10

F85100
3,15 €



FunCakes Pâte d'Amandes 1:1 -250 g

F54400
4,25 €



FunCakes Mix pour Biscuit Tendre &
Croquant 500 g

F10170
4,49 €



Dr. Oetker Whip-Fix 3x8gr

1-50-100507
0,85 €

Ingrediënten voor Kersen Chocolade slof

- 500 gram FunCakes mix voor Sloffenbodem
- 250 gram FunCakes Amandelspijs
- FunCakes Suikerbakkerspoeder
- 2 eieren
- 155 gram ongezouten roomboter
- 250 ml slagroom
- Zakje Dr. Oetker Klop-Fix
- Twee blikken kersenvlaavulling
- Potje kersen
- Reep pure chocolade
- Kirsch

Overige benodigheden voor Kersen Chokoladeslof

- Plastic folie
- Bakplaat
- Bakpapier
- Bakspray
- Patisse Verstelbare Bakrand 25-46cm
- Spuitzakken
- Wilton Spuitmondje 1M
- Scherp mes koksmes

Stap 1: Bak de sloffenbodem voor de Kersenslof

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). Bekleed de bakplaat met een vel bakpapier. Haal het deeg uit de koelkast en kneed het weer soepel. Rol het uit op een met bloem bestoven werkblad tot een dikte van ongeveer 1 cm. Vet de bakrand (op de kleinste maat) in met bakspray en steek hiermee een lap deeg uit. Leg de deegplak met de rand er omheen op de bakplaat. Meng 250 gram FunCakes amandelspijs met 1 ei en doe dit in een spuitzak. Spuit de amandelspijs op het deeg. Bak de bodem in ongeveer 20 minuten gaar en laat afkoelen.

Stap 2: Maak de kersenvulling, slagroom en chocolade krullen

Roer door de twee blikken kersenvlaavulling wat kirsch naar smaak. Sprengel wat kirsch over de sloffenbodem. Verdeel de kersenvlaavulling over de bodem. Klop de slagroom stijf met 2 eetlepels suikerbakkerspoeder en een zakje slagroomversteviger. Doe dit in een spuitzak met spuitmond 1M en spuit twee gedraaide banen slagroom langs de rand. Leg de reep chocolade op z'n kop op een snijplank en schraap met een scherp koksmes krullen van de chocolade. Strooi dit royaal over de taart heen. Laat de kersen uitlekken en duw ze in de slagroom.