



Aardbeienslof

Maak een klassieke aardbeienslof met spijs, banketbakkersroom en aardbeien met dit recept van FunCakes. Het aardbeienslof recept is heerlijk en makkelijk te maken!

Boodschappenlijstje



Patisse Cadre de Cuisson Réglable
27-40cm

P2168
11,05 €

Overige benodigdheden:

- 155 gram zachte ongezoeten roomboter
- 2 eieren
- 375 ml water
- 250 ml slagroom
- Verse aardbeien
- 1 zakje Klopfix
- Verse aardbeien

Maak 500 gram FunCakes mix voor Sweet Cookie & Crust klaar volgens de aanwijzingen op de verpakking of in dit [basisrecept](#). Van deze hoeveelheid hou je deeg over, je kunt hier ofwel een tweede slof van bakken die je invriest voor een volgende keer, of je halveert de ingrediënten voor de slof.

Kneed het deeg na het opstijven in de koelkast goed door, rol het uit tot ongeveer 1,5 cm dikte op een met FunCakes Magic Roll-Out Powder bestoven werkblad en steek met de slofkring uit. Leg de deegplak samen met de ring op een met bakpapier beklede bakplaat. Verwarm ondertussen de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Meng het amandelspijs met 1 ei en doe het in een spuitzak en spuit met een zigzagbeweging het spijs in het midden van de plak deeg. Houdt 1 cm van de rand vrij. Bak de bodem in 20-25 minuten goudgeel. Haal de rand na het bakken van de bodem.

Maak de 150 gram Mix voor Banketbakkersroom aan zoals aangegeven op de verpakking of in dit [basisrecept](#). Doe dit in een spuitzak met spuitmondje #1M en spuit met een zigzagbeweging de pudding op de slofbodem. Snijd een aantal aardbeien doormidden en duw deze tegen de zijkant van de pudding. Houd twee of drie mooie aardbeien apart en snijdt de rest in stukjes. De stukjes aardbei leg je in het midden van de slof. Klop de slagroom samen met de suikerbakkerspoeder en klopfix stijf, doe dit in een spuitzak met #1M, spuit mooie toeven bovenop de stukjes aardbei. Snijd de achtergehouden aardbeien een paar keer in en duw ze vervolgens voorzichtig iets uit elkaar tot een waaier. Leg dit als laatste boven op de slagroom. Zet tot gebruik in de koelkast.



Mede mogelijk gemaakt door FunCakes.