



## Mini Sinterklaas Slofjes met Mandarijn

Maak voor Sinterklaas deze frisse, maar vooral heerlijke mini Sinterklaas slofjes met mandarijn. Met dit recept laat @taartcreaties\_van\_laura zien voor de leukstetaartenshop hoe je 6 tot 8 mini Sinterklaas slofjes maakt! Ze zijn erg gemakkelijk te maken met de FunCakes bakmix voor sloffenbodem. Perfect als toetje tijdens pakjesavond, maar ook heel lekker bij een kopje thee of koffie!

## Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Biscuit Tendre & Croquant 500g

F10170  
4,49 €



FunCakes Pâte Aromatisante Mandarine 120g

F56260  
5,99 €



Wilton Poches Jetables & Douilles #1M pk/6

2104-6882  
5,49 €



Patisse Mini Cadre à Pâtisserie 11cm

P02027  
3,95 €



FunCakes Mix pour Enchanted Cream® 450g

F10130  
7,35 €



FunCakes Rouleau Rhodoïd 5,5cmx20m

F83100  
5,55 €



Patisse Feuilles de Papier Sulfuré 38x30cm pk/20

P01733  
3,95 €

## Ingrediënten

- FunCakes Bakmix voor Sloffenbodem 500 g
- FunCakes Mix voor Enchanted Cream® 450 g
- FunCakes Smaakpasta Mandarijn 120g
- FunCakes Speculaaskruiden 40g
- FunCakes Acetaatfolie 5,5 cm x 20 m
- Dr. Oetker Kwarktaart Naturel zonder bodem
- Dr. Oetker Taartina helder 5x12 g
- Dr. Oetker Amandelspijs
- 155 + 125 gram boter
- 2 eieren
- 400 + 50 ml water
- 500 gram magere kwark
- 50 ml melk
- 250 ml slagroom
- 2 mandarijnen
- Mini kruidnoten

## Benodigheden

- FunCakes Spuitzakken 30 cm pk/10
- Wilton Wegwerp Spuitzakken & Spuitmondjes #1M pk/6
- Wilton Rolstok 50cm
- Wilton Spuitmondje #1M Open Star
- Patisse Bakpapier Vellen 38x30cm pk/20
- Patisse Mini Sloffenring 11cm 6 - 8

## Stap 1: Maak het deeg van de FunCakes Bakmix voor Sloffenbodem

Zorg ervoor dat de ingrediënten op kamertemperatuur zijn voordat je ze verwerkt. Maak het deeg van de FunCakes bakmix voor Sloffenbodem zoals aangegeven op de verpakking en voeg hierbij de FunCakes Speculaaskruiden toe. Voeg hierbij 12,5 gram van de FunCakes Speculaaskruiden toe.

Kneed goed tot een stevige deeg en kneed van het deeg daarna een bal. Rol de bal in vershoudfolie en laat het een uur rusten in de koelkast.

## Stap 2: Bereid de Dr. Oetker Amandelspijs

In de tussentijd meng je 1 ei met de Dr. Oetker Amandelspijs. Hierdoor wordt de spijs smeüiger. Rol de amandelspijs in vershoudfolie en leg deze dan aan de kant om later weer te gebruiken.

## Stap 3: Rol en steek het sloffendeeg uit

Bekleed de bakplaat met bakpapier. Haal het deeg voor de sloffenbodem uit de koelkast en rol het deeg met de Wilton Rolstok tot een dikte van ca. 1 cm. Als de bodem uitgerold is, steek je met de mini sloffenring van Patisse de vormen uit. Leg de sloffenbodem vormen op de bakplaat, met de Mini

sloffenringen eromheen.

Je bakt de sloffenbodem in de Patisse mini Sloffenring. Je kan ervoor kiezen om de sloffenbodem één voor één te maken of om natuurlijk de hoeveelheid sloffenringen in huis te halen die je nodig hebt.

#### **Stap 4: Vul het sloffendeeg met de amandelspijs**

Rol van de amandelspijs met je handen staafjes van ongeveer een dikte van 1,5 cm. Leg het staafje daarna in het midden van het deeg en druk de amandelspijs zachtjes aan. Zorg ervoor dat de amandelspijs de zijkanten van de vorm niet raakt, maar binnen het deeg valt.

#### **Stap 5: Bak het sloffendeeg gaar**

Bak het sloffendeeg in ca. 12 minuten gaar op 180°C (heteluchtoven 160°C). Laat daarna de bodem 10 minuten afkoelen in de vorm. Dit voorkomt namelijk scheurtjes in de sloffenbodem.

#### **Stap 6: Maak de Dr. Oetker Kwarktaart Naturel zonder bodem**

Maak de Dr. Oetker Kwarktaart Naturel zonder bodem zoals aangegeven op de verpakking. Voeg de rasp van 2 mandarijnen hieraan toe, dit zorgt namelijk voor kleur. Daarna voeg je ook de FunCakes Smaakpasta Mandarijn toe naar eigen smaak. Gebruik hier niet te veel van, want de gelei krijgt ook de smaak van mandarijnen.

#### **Stap 7: Bouw de Sinterklaas slofjes op**

Haal de sloffenringen van de sloffenbodem als het helemaal is afgekoeld. Leg de FunCakes Acetaatfolie om het slofje heen en zet de vorm er weer zo goed mogelijk op.

Bouw de Sinterklaas slofjes op met kwark. Gebruik hiervoor een spuitzak of een lepel. Bij gebruik van een spuitzak doe je de spuitzak in een glas en vouw je de spuitzak om het glas heen. Zo kan je gemakkelijk de kwark erin spatelen. Knip een stukje van de onderkant af en spuit de kwark op de slofjes. Laat dit vervolgens minimaal 1 uur opstijven in de koelkast.

#### **Stap 8: Maak de gelei**

Voor de gelei gebruikt je het sap van twee mandarijnen, aangevuld met water tot 200 ml. Voeg daarna een eetlepel FunCakes Smaakpasta Mandarijn toe. Volg vervolgens de instructies op het zakje van de Dr. Oetker Taartina Helder.

Blijf als het geheel gekookt heeft ca. 3 minuten kloppen met een garde tijdens het afkoelen. Haal de Sinterklaas slofjes uit de koelkast als ze goed opgestijfd zijn en verdeel het gelei dun met een lepel over de kwark. Laat de slofjes daarna weer minimaal een half uur weer opstijven in de koelkast.

## **Stap 9: Maak de FunCakes mix voor Enchanted Cream en decoreer je Sinterklaas slofjes**

Maak 75 gram van de FunCakes mix voor Enchanted Cream zoals aangegeven op de verpakking. Vul een spuitzak met de Enchanted Cream met de spuitmondje #1M en spuit de Enchanted Cream naar eigen wens op de slofjes. Gebruik voor de garnering mandarijnstukjes, Sinterklaas chocolade, Sinterklaas snoep en mini kruidnoten als versiering.

Versier hoe jij het leuk vind en maak er een feestje van!

Tip: Je kan ook gewoon slagroom gebruiken in plaatst van de FunCakes Enchanted Cream, om de slofjes te decoreren.

## **Stap 10: Geniet van je heerlijke Sinterklaas slofjes!**