



Kinder Bueno Chocolate Slop Taart in Hartvorm

Kinder Bueno + Chocolate + Aardbeien + Slop = té lekker. Op deze Kinder Bueno slof wordt je meteen verliefd, daarom hebben we hem in een hartvorm gebakken. Bak deze slof bijvoorbeeld voor Valentijnsdag of Moederdag.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Crème au Beurre
500g

F10125
4,07 €



Patisse Silver-Top Moule à Charnière
Cœur 20cm

P03691
15,79 €



FunCakes Mix pour Biscuit Tendre &
Croquant 500g

F10170
3,59 €



FunCakes Ready To Use Ganache Dark
Choco 260g

F54735
6,65 €



Patisse Silver-Top Plaque de Cuisson
34x24cm

P03638
9,15 €



FunCakes Nonpareils Lots of Love 80g

F51640
2,65 €



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

DRO1632
14,99 €

Ingrediënten voor Kinder Bueno Chocolate Slof

- 500 g FunCakes Bakmix voor Sloffenbodem
- 125 g FunCakes Mix voor Boter crème
- 155 + 150 gram zachte roomboter
- 1 ei
- 125 water
- 4 pakjes Kinder Bueno (=8 repen)
- FunCakes Ready To Use Ganache Dark Choco
- Aardbeien, zonder kroontje en gehalveerd
- FunCakes Musketzaad Lots of Love

Overige benodigheden:

- Deegroller
- Patisse Silver-Top Hart Springvorm 20cm
- Patisse Silver-Top Bakplaat 34x24cm
- Bakpapier
- Spatel

Stap 1: Slof bakken

Verwerk de ingrediënten op kamertemperatuur. Meng 500 gram FunCakes bakmix voor Sloffenbodem met 155 g boter en 1 ei en kneed tot een stevig deeg. Laat het deeg ca. 1 uur rusten in de koelkast. Verwarm de oven voor op 210°C heteluchtoven. Rol het deeg uit tot een plak van ca. 8 mm dikte en steek hier met hartvormige bakrand een hart uit. Bekleed een bakplaat met bakpapier en zet hier de hartvorm (zonder de bodem) op, leg de hartvormige plak deeg in de rand. Bak in 12 minuten gaar. Na het bakken verwijder je direct de rand en laat je de slof afkoelen.

Stap 2: Kinder Bueno Boter crème maken

Maak 125 gram FunCakes mix voor Boter crème aan met 125 ml water en zet dit een uur weg. Klop 150 gram boter in 5 minuten zalvig. Voeg het boter crème mengsel in gedeeltes toe aan de boter. Mix het geheel door tot een gladde crème (ca. 10 minuten). Breek 7 repen Kinder Bueno in stukjes en doe dit in een magnetron bestendige schaal. Verwarm dit 1 minuut in de magnetron en prak het met een vork helemaal fijn. Laat dit afkoelen en spatel het daarna door de boter crème. Smeer dit met een spatel over de afgekoelde slof.

Stap 3: Slof decoreren

Verdeel de ganache over de boter crème met behulp van een spatel. Strooi musketzaad over de ganache. Decoreer verder met verse aardbeitjes en stukjes Kinder Bueno.