



## 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



Patisserie Feuilles de Papier Sulfurisé  
38x30cm pk/20

P01733  
3,95 €



Patisserie Cadre de Cuisson Réglable  
25-46cm

P02167  
14,35 €



FunCakes Sucre Glace 900g

F10545  
5,89 €



Wilton Douilles Open Star #1M

02-0-0151  
2,35 €



FunCakes Poches à Douille 30cm pk/10

F85100  
3,25 €



FunCakes Pâte d'Amandes 1:1 250g

F54400  
4,25 €



FunCakes Mix pour Biscuit Tendre & Croquant 500g

F10170  
4,49 €



Dr. Oetker tablisant pour Chantilly  
3x8g

1-50-100507  
0,95 €

## **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 kersenvlaaivulling
- Potje kersen
- Reep pure chocolade
- Kirsch

## **Overige benodigheden voor Kersen Chocoladeslof**

- 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 kersenvlaaivulling wat kirsch naar smaak. Sprengel wat kirsch over de sloffenbodem. Verdeel de kersenvlaaivulling 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.