

Recept Glutenvrije Caramel Snicker Slof

Benodigdheden bodem:

- ◆ 400 gram madame loulou taartbodem en koekjesmix
- ◆ 115 gram boter, kamertemperatuur
- ◆ 1 ei (60 gram)
(Wil je een dunne bodem? Gebruik dan de helft van het recept)

Benodigdheden vulling:

- ◆ Banketbakkersroom mix
- ◆ Chantilly creme (150 gram)
- ◆ Caramel vulling
- ◆ 10 gram boter
- ◆ 2 snickers
- ◆ 150 gram amandelspijs
- ◆ 1 Ei

Werkwijze:

- ◆ Bereid de bodem volgens recept op de verpakking van de madame loulou taartbodem en koekjes mix.
- ◆ Kneed het spijs los met het ei.
- ◆ Beleg de bakvorm met bakpapier en verwarm de oven voor op 175°C.
- ◆ Smeer het spijs nu over de binnenkant van de bodem, de rand laat je hierbij vrij.
- ◆ Bak de slof op 160 °C in zo'n 20-25 minuten gaar en haal na het bakken direct de sloffenvorm van de slof en laat deze op een rooster afkoelen.
- ◆ Maak 200 ml banketbakkersroom volgens de beschrijving.
- ◆ Spuit deze op de slof en laat dit in de koelkast opstijven.
- ◆ Hak de snickers in hele fijne stukjes (De stukjes moeten door de spuitmond kunnen).
- ◆ Snij wat grotere stukjes voor de afwerking.
- ◆ Maak de Chantilly crème klaar volgens de beschrijving. (Neem 150 gram poeder, en 90ml water, 90ml halfvolle melk)
- ◆ Neem 2 eetlepels caramel en de boter en verwarm dit in de magnetron zodat het vloeibaar is.
- ◆ Meng het goed door elkaar, zodat de caramel vloeibaar blijft, en laat dit iets afkoelen. (niet te lang, anders wordt het weer harder.)
- ◆ Doe 2/3 van de gehakte snickers bij de Chantilly crème.
- ◆ Voeg $\frac{3}{4}$ van de gesmolten caramel toe en mix dit goed door elkaar.
- ◆ Spuit deze met een spuitzak op de slof.
- ◆ Decoreer de slof met de grove en de fijne daim stukjes en spuit met een spuitzak de overgebleven $\frac{1}{4}$ gesmolten caramel over de slof. Mocht dit te hard zijn geworden, dan weer iets verwarmen.

Eet smakelijk!

Tip: Gebruik in plaats van een sloffenring eens rondo ringen.

