Recept Bavarois slof

Benodigdheden:

- Taartbodem en koekjes mix
- Bavarois poeder
- Banketbakkersroom mix
- Amandelspijs
- 1 Ei

Werkwijze:

- Verwarm de oven voor op 170 °C.
- Maak het deeg klaar volgens de beschrijving taartbodem en koekjesmix. Gebruik de helft voor 1 slof, of totale hoeveelheid voor 2 sloffen.
- Vet de sloffenvorm in.
- Rol het deeg uit tot ca. 5 mm dikte, en vul de vorm.
- Vermeng 125 gram amandelspijs met de helft van een losgeklopt ei.
- Doe de amandelspijs in het midden op de sloffenbodem, laat aan de zijkant zo'n cm over.
- Bak de slof op 170 °C in zo'n 25 minuten gaar.
- Haal na het bakken direct de vorm van de slof en laat de slof op een rooster afkoelen.
- Maak van 200 ml water en 80 gram mix, de banketbakkersroom volgens de beschrijving.
- Spuit deze op de slof.
- Laat dit in de koelkast opstijven.
- Maak de bavarois klaar volgens de beschrijving. (Neem 50 gram poeder.)
- Spuit deze met een spuitzak op de slof.
- Decoreer evt. de slof met chocolade.

Eet smakelijk!