Recept Hazelnoot Daim Slof

Benodigdheden:

- Taartbodem en koekjes mix
- Banketbakkersroom mix
- Chantilly creme (150 gram)
- Hazelnoot ganache
- Daim chocolade (84 gram)
- Amandelspijs
- 1 Ei

Werkwijze:

- Verwarm de oven voor op 175 °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 175 °C in zo'n 25 minuten gaar.
- 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.
- Laat dit in de koelkast opstijven.
- Hak de daim chocolade 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.)
- Neem 2 eetlepels hazelnoot ganache en verwarm dit iets in de magnetron zodat het vloeibaar is.
- Doe 2/3 van de gehakte daim chocolade bij de Chantilly crème.
- Voeg ¾ van de gesmolten hazelnoot ganache 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 ¼ gesmolten hazelnoot ganache over de slof.

Eet smakelijk!

