

Recept Caramel Snicker Slof



Benodigdheden:

- ♦ Taartbodem en koekjes mix
- ♦ Banketbakkersroom mix
- ♦ Chantilly creme (150 gram)
- ♦ Caramel vulling
- ♦ 10 gram boter
- ♦ 2 Snickers
- ♦ 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 van 200 ml water en 80 gram mix, de banketbakkersroom volgens de beschrijving.
- ♦ Spuit deze op de slof.
- ♦ 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 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 vermalen Snickers bij de Chantilly crème.
- ♦ Voeg ¼ 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 ¼ 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.

