

Recept Glutenvrije Advocaat-bavarois 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:

- ◆ Bavarois poeder neutraal
- ◆ Banketbakkersroom mix
- ◆ 150 amandelspijs
- ◆ 1 ei
- ◆ 40-60 gram Advocaat
- ◆ Hagelslag

Werkwijze:

- ◆ Verwarm de oven voor op 170 °C.
- ◆ Bereid de bodem volgens recept op de verpakking van de madame loulou taartbodem en koekjes mix.
- ◆ 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 20-25 minuten gaar en 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 en laat dit in de koelkast opstijven.
- ◆ Maak de advocaatbavarois klaar volgens de beschrijving. (50 gram poeder nemen. Advocaat naar smaak toevoegen.)
- ◆ Spuit deze met een spuitzak op de slof.
- ◆ Decoreer met wat hagelslag en topping naar keuze.
- ◆ Vul een spuitzak met wat advocaat en spuit dit over de slof heen.



Eet smakelijk!

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

