

# Recept Glutenvrije Sinterklaas Slof



## Benodigdheden bodem:

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

## Benodigdheden vulling:

- ◆ 200 ml banketbakkersroom mix
- ◆ 100 gram chantilly creme
- ◆ 125 gram caramel millionairs
- ◆ Klontje boter
- ◆ 100 gram kruidnoten
- ◆ Chocolade munten (decoratie)
- ◆ 125 gram amandelspijs
- ◆ 1 Ei
- ◆ 1-2 eetlepels koek en speculaas kruiden

## 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 een 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.
- ◆ Verwarm de caramel millionairs met een klontje boter in de magnetron tot deze vloeibaar is.
- ◆ Laat deze iets afkoelen en spuit de caramel op de slof. Hou iets over voor de decoratie.
- ◆ 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 kruidnoten in hele fijne stukjes (De stukjes moeten door de spuitmond kunnen). Laat er een paar heel voor de decoratie.
- ◆ Maak de Chantilly crème klaar volgens de beschrijving.
- ◆ Doe 2/3 van de gehakte kruidnoten bij de Chantilly crème.
- ◆ Voeg de koek en speculaas kruiden toe. (naar smaak) Mix dit goed door elkaar.
- ◆ Spuit deze met een spuitzak op de slof.
- ◆ Decoreer de slof met de gehakte kruidnootjes, chocolade munten, kruidnoten en spuit met een spuitzak de overgebleven caramel over de slof.

Eet smakelijk!

p.s. geen sloffenvorm? In een springvorm of rondingen is het resultaat net zo lekker!

