

## 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 250gr mix voor 1 slof, of 500gr mix 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 met 250gr slagroom.)
- ◆ Spuit deze met een spuitzak op de slof.
- ◆ Decoreer evt. de slof met chocolade.

Eet smakelijk!