

Recept Glutenvrije Hazelnoot Daim 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:

- ◆ Banketbakkersroom mix
- ◆ Chantilly creme (150 gram)
- ◆ Hazelnoot ganache
- ◆ Daim chocolade (84 gram)
- ◆ 150 gram amandelspijs
- ◆ 1 klein ei

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.
- ◆ 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 vermalen daim chocolade bij de Chantilly crème.
- ◆ Voeg $\frac{3}{4}$ 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 $\frac{1}{4}$ gesmolten hazelnoot ganache over de slof.

Eet smakelijk!

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

