

Recept Hazelnoot Daim Slof



Benodigdheden:

- ◆ Taartbodem en koekjes mix
- ◆ Banketbakkersroom mix
- ◆ Chantilly creme (150 gram)
- ◆ Hazelnoot ganache
- ◆ Daim chocolade (84 gram)
- ◆ 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 een 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 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 2 eetlepels hazelnoot ganache en verwarm dit iets in de magnetron zodat het vloeibaar is.
- ◆ Doe 2/3 van de gehakte daim chocolade bij de Chantilly crème.
- ◆ Voeg ¾ 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 ¼ gesmolten hazelnoot ganache over de slof.

Eet smakelijk!

