

Speculaas Sloffen

Image



Speculaas Sloffen

Heerlijke gevulde speculaas sloffen, in 3 varianten!

180°C

25 min

20 stuks

Ingrediënten

Slof:

1000 g Dawn Denkanol
530 g Bruine basterdsuiker
650 g Boter
100 g Water
30 g Speculaaskruiden

1. Amandelspijs Amarena:

1550 g Royal Steensma Amandelspijs
300 g Dawn Variegato Amarena
120 g Heelei
40 g Water

2. Amandelspijs Sinaasappel:

1650 g Royal Steensma Amandelspijs
100 g Dawn Compound Sinaasappel
85 g Royal Steensma Orangeade 4x4
150 g Heelei
40 g Water

3. Amandelspijs Koffie:

1800 g Royal Steensma Amandelspijs
10 g Dawn Koffie, Mokka, Aroma
200 g Heelei
50 g Water

Amandelstaafjes:

200 g Amandelstiften
100 g Dawn Emulshine Extra

Instructies [Afdrukken](#) [Download PDF](#)

Slof 16 x 6 cm:

1. Meng alle ingrediënten kort tot een zetdeeg, daarna koelen.
2. Rol de onderplak uit op 7 mm dikte en de bovenplak op 5 mm dikte.
3. Uitsteken met sloffenring van 16 cm.

1. Amandelspijs Amarena:

1. Meng de Royal Steensma Amandelspijs, het heelei en het water met de vlinder tot een homogene massa.
2. Meng als laatste de Dawn Variegato Amarena door en spuit ca. 100 g Amandelspijs op de onderplak en leg de bovenplak hier op.

2. Amandelspijs Sinaasappel:

1. Meng de Royal Steensma Amandel Spijs, Dawn Compound Sinaasappel, het heelei en het water met de vlinder tot een homogene massa.
2. Meng als laatste de Royal Steensma Orangeade 4x4 door en spuit ca. 100 g Amandelspijs op de onderplak en leg de bovenplak hier op.

3. Amandelspijs Koffie:

1. Meng de Royal Steensma Amandelspijs, Dawn Koffie (Mokka) Aroma, het heelei en het water met de vlinder tot een homogene massa.
2. Spuit ca. 100 g Amandelspijs op de onderplak en leg de bovenplak hier op.

Amandelstaafjes:

1. Bestrijk de bovenplak met Dawn Emulshine Extra en decoreer met ca. 10 g amandelstiften.
2. Bakken inschietoven 180°C (rotatieoven 160°C) gedurende 25 minuten.

Image



Image



Image

