

## Sneeuwpop Slof

### Image



## Sneeuwpop Slof

Dé slof die jouw vitrine opvrolijkt! Heerlijk met witte chocolade bavaroise en stooferenvulling!

180°C

25-28 min

9 stuks

# Ingrediënten

## Bodem:

1000 g Dawn Denkanol  
600 g Boter  
500 g Witte basterdsuiker  
100 g Water

## Amandelspijs:

1280 g Royal Steensma Amandelspijs KK  
70 g Water

## Vulling:

900 g Royal Steensma Stooferenvulling

## Bavaroise:

260 g Dawn Fond Chocolade Wit  
260 g Water, 25C  
1300 g Slagroom ongezoet, lobbijg

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

### Bodem:

1. Meng alle ingrediënten kort tot een zetdeeg, daarna koelen.
2. Doordraaien en eventueel extra water toevoegen.
3. Uitrollen op 7 mm en uitsteken met sloffenring van 25 cm.

### Amandelspijs:

1. Royal Steensma Amandelspijs KK afslappen met water.
2. Per slof ca. 150 g opspuiten.

3. Bakken inschietoven 180°C (rotatieoven 160°C) gedurende 25-28 minuten.

### **Vulling:**

1. Strijk ca. 100 g Royal Steensma Stoofperenvulling op de gebakken slof.

### **Bavaroise:**

1. Meng de Dawn Fond Chocolade Wit met water.
2. Spatel de lobbige slagroom in twee etappes door het mengsel.
3. Per slof ca. 200 g opspuiten.
4. Koelen en daarna invriezen.
5. Afwerken naar wens.

### **Image**



**Image**



**Image**

