

Sneeuwpop Slof

Image



Sneeuwpop Slof

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

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 sloop 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

