

Kerstboom slofjes

Image



Kerstboom slofjes

Heerlijke pistache kerstboom slofjes!

180°C

15-20 min

25 stuks

Ingrediënten

Bodem:

500 g Dawn Denkano
300 g Boter
250 g Witte basterdsuiker
50 g Water

Amandelspijs:

355 g Royal Steensma Amandelspijs KK
20 g Water

Interieur:

250 g Dawn Delifruit Framboos

Pistachecrème:

220 g Dawn Crème au Beurre
220 g Suiker
500 g Water
500 g Boter
90 g Dawn Compound Pistache

Afwerking:

400 g Royal Steensma Souplesse Pistache

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 rondoringen van 6 cm Ø.

Amandelspijs:

1. Royal Steensma Amandelspijs KK afslappen met water.
2. Per slof ca. 15 g opspuiten.
3. Bakken inschietoven 180°C (rotatieoven 160°C) gedurende 15-20 minuten.

Interieur:

1. Spuit ca. 10 g Dawn Delifruit Framboos op de gebakken slof.

Pistachecrème:

1. Dawn Crème au Beurre, suiker en water 10 minuten weken.
2. Ondertussen boter opkloppen met de vlinder op middelmatige snelheid.
3. Voeg het mengsel toe aan de boter en klopp alles samen gedurende 15 minuten op middelmatige snelheid.
4. Klop de laatste 5 minuten de Dawn Compound Pistache mee.
5. Spuit 3 doppen van ca. 55 g totaal op de gebakken slof en vries in.

Afwerking:

1. Royal Steensma Souplesse Pistache opwarmen tot 40°C en de kerstboompjes doorhalen.
2. Afwerken naar wens.

Image



Image



Image

