

## 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 klop 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**

