

Stoomboot Slof

Image



Stoomboot Slof

Zie ginds komt de... Stoomboot Slof!

180°C

Divers

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

Brownie:

2000 g Dawn Cake Brownie Mix
130 g Olie
400 g Water
100 g Heelei
300 g Royal Steensma Souplesse Puur

Crème au Beurre:

275 g Dawn Crème au Beurre
275 g Suiker
625 g Water
625 g Boter
Royal Steensma Kleurstof Kleur Blauw

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

Brownie 60 x 20 cm:

1. Meng de ingrediënten met de vlinder in de laagste versnelling gedurende 4 minuten.
2. Stort het in een plaat van 60 x 20 cm.
3. Bakken inschietoven 180°C (rotatieoven 160°C) gedurende 35 tot 40 minuten.
4. Daarna koelen en invriezen.
5. Snij van de brownie de boot.
6. Snij hiervoor een blokje van 5 x 12 cm.
7. Snij vanaf 10 cm de hoeken er aan 1 kant af om een punt te vormen.
8. Snij daarnaast een blokje van 3 x 4 cm.
9. Verwarm Royal Steensma Souplesse Puur tot 40°C en overgiet de stukken brownie.
10. Snij daarnaast nog een blokje van 1,5 x 3 cm en snij 1 korte kant schuin af.
11. Stapel op elkaar om de boot te vormen.

Botercrème:

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 Royal Steensma Kleurstof Kleur Blauw mee.
5. Strijk ca. 200 g crème au Beurre op de slof.
6. Plaats hierop de stoomboot en werk af naar wens.

Tip: Maak een dummie Stoomboot slof en versie hiermee je etalage!

Image



Image



Image

