

Frambozenslof

Image



Frambozenslof

Een heerlijke sloffenbodem met Damco amandelspijs K+K, daarop Damco cakemix warme methode afgewerkt met Frucaps frambozenvulling. All you need is love en deze frambozenslof!

Divers

Divers

16 stuks

Ingrediënten

Sloffendeeg:

1.200 gram Damco compleet kanopoeder
475 gram Boter
125 gram Melissuiker
30 gram Heel ei
60 gram Water

Vulling:

500 gram Damco amandelspijs K+K
350 gram Water
150 gram Damco top R

Cake:

1.725 gram Damco cakemix warme methode
600 gram Boter gesmolten, 40°C
750 gram Heel ei
150 gram Water
80 gram Citroenrasp ZKZC

Verdere verwerking:

1.300 gram Frucaps frambozenvulling

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

Werkwijze:

1. Boter, suiker, ei en water klontvrij mengen en vervolgens **Damco compleet kanopoeder** toevoegen.
2. Zodra het deeg gevormd is, de machine stoppen en het deeg 12 uur koelen.

Werkwijze:

1. Water en **Damco Top R** met elkaar mengen, in 3 keer toevoegen aan **Damco amandelspijs K+K** tot een klontvrije massa.
2. Sloffendeeg opnieuw aankneden, uitrollen op 5 mm en in een kader van 60/40 leggen.
3. Daarop de aangemaakte spijs/room-massa aanbrengen en bakken.
4. Na het bakken, af laten koelen.

Baktijd: 37 min

Baktemp.: 180°C

Werkwijze:

1. **Damco cakemix warme methode, citroenrasp**, ei en water 2 minuten mengen in de 2e versnelling.
2. Gesmolten boter toevoegen en 2 minuten in de 1e versnelling mengen.
3. Als de sloffenbodem is afgekoeld, 1.000 gram **Frucaps frambozenvulling** aanbrengen op de bodem.
4. Daarop het cakebeslag spuiten en glad afstrijken.
5. Tot slot de overgebleven 300 gram **Frucaps frambozenvulling** opspuiten in een mooi motief op het beslag en bakken.
6. Na het afkoelen, cakes snijden van 20x7,5cm, afgeleren en decoreren naar eigen inzicht.

Image

ALL YOU
NEED IS
LOVE
& CAKE

