

Ananasslof

Image



Ananasslof

Deze frisse ananasslof is de perfecte eyecatcher op tafel tijdens de warme zomermaanden!

ca. 210°C

15 min

20 stuks

Ingrediënten

Ingrediënten sloffendeeg:

2.400 gram Damco compleet kanopoeder

950 gram Boter

250 gram Melissuiker

60 gram Heel ei

120 gram Water

Ingrediënten spijsroom:

290 gram Damco amandelspijs K+K

180 gram Damco compleet "R" poeder

400 gram Water

Ingrediënten ananasbavaroise:

1.800 gram Frucaps ananasvulling

1.800 gram Slagroom, yoghurt dikte

300 gram Water, lauwwarm

135 gram Damco multibavaroise

Decoratie:

Frucaps spiegelgelei neutraal

Arlico kleur citroengeel

Verse ananas
Chocoladedecoratie

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

Werkwijze sloffendeeg:

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.
3. Deeg uitrollen op 8 mm en met de sloffenring een plak uitsteken.
4. Sloffenring met deeg op een met siliconenpapier beklede plaat plaatsen.

Werkwijze spijsroom:

1. Meng **Damco amandelspijs K+K** met **Damco compleet "R" poeder** en het water tot een gladde massa.
2. Hiervan ca. 40 gram op het sloffendeeg spuiten, de zijkanten vrij houden.
3. De met spijsroom gevulde slof bakken.

Werkwijze ananasbavaroise:

1. Roer **Damco multibavaroise** en lauwwarm water met een garde door elkaar.
2. Meng dit met de **Frucaps ananasvulling**.
3. Meng vervolgens met de garde de helft van de slagroom erdoor en spatel het restant er voorzichtig door.

Werkwijze opbouw slof:

1. Laat de ring om de sloffenbodem zitten en vul deze tot de rand met de bavaroise. Strijk deze glad af.
2. Verwijder pas na het invriezen de ring en werk de bovenzijde af met een dun laagje **Frucaps spiegelgelei neutraal**, welke licht is gekleurd met **Arlico kleur citroengeel**.
3. Spuit in het midden met slagroom een strakke rij doppen en werk af met verse ananas en chocoladedecoratie.

Image

