

Yoghurt-framboos slofgebakje

Image



Yoghurt-framboos slofgebakje

Een heerlijk sloffenbodem, afgewerkt met een yoghurtbavaroise en frambozenvulling!

ca. 190°C

ca. 30 min

28 stuks

Ingrediënten

Sloffendeeg:

2.400 gram Damco compleet kanopoeder
950 gram Boter
250 gram Melissuiker, middel grof
60 gram Heel ei
120 gram Water

Spijsroom:

290 gram Damco amandelspijs K+K
175 gram Damco compleet "R" poeder
400 gram Water

Yoghurtbavaroise:

1.000 gram Slagroom, lobbig geklopt
60 gram Damco multibavaroise
30 gram Babbi Yoghito 30, verkrijgbaar via Vipam International
200 gram Water, 40°C

Overig:

Frucaps frambozenvulling
Frambozengruis, verkrijgbaar via Fruitlife
Frucaps spiegelgelei neutraal
Water

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

Werkwijze sloffendeeg:

1. Boter, suiker, water en heel ei klontvrij mengen.

2. Vervolgens **Damco compleet kanopoeder** door deze massa mengen tot een zetdeeg. Stop de machine zodra het deeg gevormd is.
3. Koel het deeg 24 uur.
4. Werk het deeg opnieuw aan en rol uit op 4mm.
5. Steek plakjes uit met een ring van 6 cm Ø.

Werkwijze spijsroom:

1. Meng **Damco amandelspijs K+K, Damco compleet "R" poeder** en het water tot een gladde massa.
2. Spuit hier een bolletje van op het deeg en hou de zijkanten vrij.

Werkwijze yoghurtbavaroise:

1. Babbi Yoghito 30 en Damco multibavaroise mengen met het water.
2. Vervolgens de helft van de slagroom erdoor roeren en tot slot de rest van de slagroom erdoor spatelen.

Opbouw:

1. Spuit een bolletje **Frucaps frambozenvulling** op het slofje en spuit hier met een grote gladde spuit een bol yoghurtbavaroise overheen.
2. Rol het gebakje door frambozengruis en plaats in de vriezer tot ze bevroren zijn.
3. Verwarm **Frucaps spiegelgelei neutraal** tot 40°C en meng hier 15% water doorheen.
4. Haal de bevroren gebakjes door en werk af naar eigen inzicht.

Image

