# Aardbeienslof

Recept voor twee sloffenbodems

## Ingrediënten

180 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
50 g (gram) Donkere basterdsuiker
100 g (gram) Witte basterdsuiker
2 Stuk(s) Ei
1 snufje Zout
0.5 Stuk(s) Citroen
280 g (gram) Koopmans Patentbloem Kristal
2 tl (theelepels) Dr. Oetker Backin bakpoeder
1 pak(ken) Dr. Oetker Amandelspijs
500 g (gram) Aardbeien
1 Zakje(s) Dr. Oetker Banketbakkersroom
500 ml Verse slagroom (onbereid)
400 ml Water

## Keukenspullen

Bakpapier
Mixer met gardes
Rasp
Sloffenring
Spuitzak
Stervormig spuitmondje



# 1. Sloffendeeg maken

Meng voor het deeg de **roomboter (180 g)**, de **witte basterdsuiker (100 g)**, de **bruine basterdsuiker (50 g)**, het **ei (1 stuks)** en het **zout (snufje)** door elkaar. Rasp de schil van een halve **citroen (0,5 stuks)**. Voeg vervolgens de **Koopmans Patentbloem Kristal (280 g)**, het **Dr. Oetker Backin bakpoeder (2 tl)** en de citroenrasp toe en kleed tot een egaal deeg. Druk het deeg plat en laat het deeg een uur afkoelen in de koelkast.

Verwarm de oven voor (elektrisch 180°C / hetelucht 160°C) en bekleed een bakplaat met bakpapier.

Neem de helft van het sloffendeeg. Rol of druk het deeg uit tot een plak van ongeveer 9 millimeter. Steek met de sloffenvorm de bodem uit. Leg de plak deeg op het bakpapier. Vet de binnenkant van de sloffenvorm in en plaats deze weer om het deeg. Druk het sloffendeeg aan de zijkanten iets omhoog zodat er een opstaande rand ontstaat van ongeveer 0,5 - 1 centimeter.

Kneed vervolgens in een kom het **ei (1 stuks)** door het **Dr. Oetker Amandelspijs (1 pak)** en verdeel de helft van het spijsmengsel over de bodem. Plaats de sloffenbodem 25 - 30 minuten op de bakplaat in de voorverwarmde oven. Kleurt de bodem goudbruin, haal de slof uit de oven, verwijder de ring en laat de slof goed afkoelen.

Herhaal alle stappen voor de tweede slof.



## 2. Aardbeienslof decoreren

Doe het **water (400 ml)** en de mix van **Dr. Oetker Banketbakkersroom (1 zakje)** in een kom en meng het geheel met een garde of mixer op de middelste stand. Klop het geheel 1 minuut tot een glad mengsel. Klop daarna de **slagroom (500 ml)** stijf in een andere kom en voeg de helft toe aan de banketbakkersroom. Houd de rest van de slagroom apart voor de garnering.

Vul een spuitzak met de room en spuit op de sloffenbodem. Verwijder de kroontjes van de **aardbeien (500 g)** en snijd in dunne plakken over de lengte. Verdeel de plakjes aardbeien dakpansgewijs over de slof. Begin aan de buitenkant en werk naar het midden toe.

Garneer de aardbeienslof met toefjes slagroom.