Oranje slof

Ingrediënten

1 Pak Koopmans Vruchtenslof
90 g (gram) Boter (op kamertemperatuur)
75 g (gram) Dr. Oetker Amandelspijs
60 ml Water
350 ml Verse slagroom (onbereid)
2.5 tl. (theelepels) Suiker (kristalsuiker)
1 Blik(ken) Mandarijntje
Dr. Oetker Nederland mix

Keukenspullen

Mengkom
Mixer met gardes
Spuitzak
Stervormig mondje

1. Voorbereiden

Haal de bakplaat uit de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 200°C / hetelucht 190°C).

Vouw de meegeleverde sloffen bakvorm volgens de aanwijzingen die erop vermeld staan.

Plaats de bakvorm op de bakplaat.

> **Vouwen**
> Om een mooie sloffenvorm te krijgen maak je iedere vouw goed scherp.

2. Maak een sloffendeeg

Klop met de mixer de **boter (90 g)** zacht en romig in een beslagkom.

Voeg de **bakmix (1 pak Koopmans Vruchtenslof)** toe. Mix het geheel met een mixer met garden op de laagste stand tot een kruimeldeeg.

Kneed het daarna met de hand door tot een samenhangend deeg. Is het deeg plakkerig, leg het dan 10 minuten in de koeling en kneed dan verder. Maak een rol van circa 20 cm van het deeg (lengte van de bakvorm). Leg de deegrol in de bakvorm en druk het uit over de bodem van de vorm.

Snijd de **amandelspijs (75 g)** in dunne plakjes en plaats deze in het midden van de slof, houd de randen vrij. Druk de plakjes zacht aan.

Bak de sloffenbodem in 16 - 20 minuten goudbruin.

3. Mix de banketbakkersroom

Doe **water (60 ml)** en **slagroom (150 ml)** in een beslagkom, voeg het meegeleverde **zakje voor de banketbakkersroom** eraan toe en klop dit met de mixer met garden in 2 minuten op de hoogste stand luchtig.

Verdeel de banketbakkersroom met een lepel of met een spuitzak over de slof en houd de randen vrij.

4. Decoreer je Oranje-vruchtenslof

Klop de **slagroom (200 ml)** op met wat **suiker (2-3 el)**. Doe deze in een spuitzak met kwartelmondje en decoreer de slof met de **mandarijnen** en de geklopte slagroom.

Laat de oranje slof circa 15 minuten opstijven in de koelkast voordat je hem in plakjes snijdt en serveert.

> Meer bakken?
> Kijk voor een sinaasappel bavarois slof op DeLeuksteTaartenShop.