Slof met MonChou en kersen

Ingrediënten

1 Pak Koopmans Vruchtenslof
90 g (gram) Boter (op kamertemperatuur)
60 ml Water
250 ml Verse slagroom (onbereid)
60 g (gram) Suiker (kristalsuiker)
100 g (gram) MonChou®
200 g (gram) Taart- en vlaaivulling Kersen

Keukenspullen

Mengkom
Mixer met gardes
Spuitzak
Kartelmondje

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.

> **Strak 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.

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.

Bak de sloffenbodem in 16 à 20 minuten goudbruin.

> ### Deeg koelen
> Is het deeg plakkerig, leg het dan 10 minuten in de koeling en kneed dan verder.

> ### Slof laten afkoelen
> Zorg dat de slof goed is afgekoeld voordat je start met decoreren.

3. Mix de banketbakkersroom

Doe het **water (60 ml)** en een deel van de **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 MonChouslof

Klop de overige **slagroom (100 ml)** op met wat **suiker (60 g)**.

Klop de **MonChou (100 g)** in een aparte kom kort door.

Voeg de MonChou bij de slagroom en mix tot een stevig mengsel. Doe het MonChou-mengsel in een spuitzak en spuit mooie toeven op de slof. Zorg dat je in het midden een kuiltje overhoudt voor de kersen.

Laat de slof met banketbakkersroom en MonChou minimaal een half uur opstijven in de koeling. Verdeel de **kersen taart- en vlaaivulling (200 g)** in het midden van de slof over de banketbakkersroom.