Slof met sinaasappel

Ingrediënten

1 pak(ken) Koopmans Vruchtenslof
4 Stuk(s) Sinaasappel (biologisch)
90 g (gram) Boter (op kamertemperatuur)
250 g (gram) Mascarpone
250 ml Verse slagroom (onbereid)
1 takje(s) Munt (vers)
1 tl (theelepels) Suiker (kristalsuiker)

Keukenspullen

Bakplaat
Mengkom
Mixer met gardes
Rasp

1. Voorbereiden

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

Haal de bakvorm uit de verpakking van de **Koopmans Vruchtenslof (1 pak)**, vouw deze volgens de instructies en zet deze op de bakplaat.

Rasp de schil van een halve sinaasappel (niet het witte gedeelte, dat maakt bitter). Pers de **sinaasappels (2 stuks)** uit.

2. Maak een sloffendeeg

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

Voeg de bakmix toe. Mix het geheel met een mixer met garden op de laagste stand tot een kruimeldeeg.

Voeg de rasp van ½ sinaasappel toe.

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.

Plaats de bakplaat onder in de oven en bak de slof in ongeveer 16-20 minuten gaar en goudbruin. Laat de slof hierna minimaal 1 uur afkoelen en verwijder de rand van de bakvorm.

> Plakkerig deeg?
> Indien het deeg te plakkerig is kun je het even in de koelkast leggen.

3. Mix de banketbakkersroom

Doe 60 ml versgeperste sinaasappelsap en 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.

Roer de **mascarpone (... g?)** zacht in een kom en meg deze met de banketbakkersroom.

4. Decoreer je sinaasappel slof

Schil de **sinaasappels (2 stuks)** met een mesje en snij de partjes tussen de vliesjes uit.

Smeer de slof in met een dun laagje van de mascarponeroom, leg daarop de sinaasappelpartjes en smeer (of spuit met een spuitzak) daar een flinke laag mascarponeroom overheen.

Klop het laatste beetje **slagroom (100 ml)** op met wat **suiker (1 tl)**. Garneer de sinaasappelslof met dit restje slagroom en met wat blaadjes **verse munt (1 takje)**.

1. Voorbereiden

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

Haal de bakvorm uit de verpakking van de **Koopmans Vruchtenslof (1 pak)**, vouw deze volgens de instructies en zet deze op de bakplaat.

Rasp de schil van een halve sinaasappel (niet het witte gedeelte, dat maakt bitter). Pers de **sinaasappels (2 stuks)** uit.

2. Maak een sloffendeeg

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

Voeg de bakmix toe. Mix het geheel met een mixer met garden op de laagste stand tot een kruimeldeeg.

Voeg de rasp van ½ sinaasappel toe.

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.

Plaats de bakplaat onder in de oven en bak de slof in ongeveer 16-20 minuten gaar en goudbruin. Laat de slof hierna minimaal 1 uur afkoelen en verwijder de rand van de bakvorm.

> Plakkerig deeg?
> Indien het deeg te plakkerig is kun je het even in de koelkast leggen.

3. Mix de banketbakkersroom

Doe 60 ml versgeperste sinaasappelsap en 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.

Roer de **mascarpone (... g?)** zacht in een kom en meg deze met de banketbakkersroom.

4. Decoreer je sinaasappel slof

Schil de **sinaasappels (2 stuks)** met een mesje en snij de partjes tussen de vliesjes uit.

Smeer de slof in met een dun laagje van de mascarponeroom, leg daarop de sinaasappelpartjes en smeer (of spuit met een spuitzak) daar een flinke laag mascarponeroom overheen.

Klop het laatste beetje **slagroom (100 ml)** op met wat **suiker (1 tl)**. Garneer de sinaasappelslof met dit restje slagroom en met wat blaadjes **verse munt (1 takje)**.