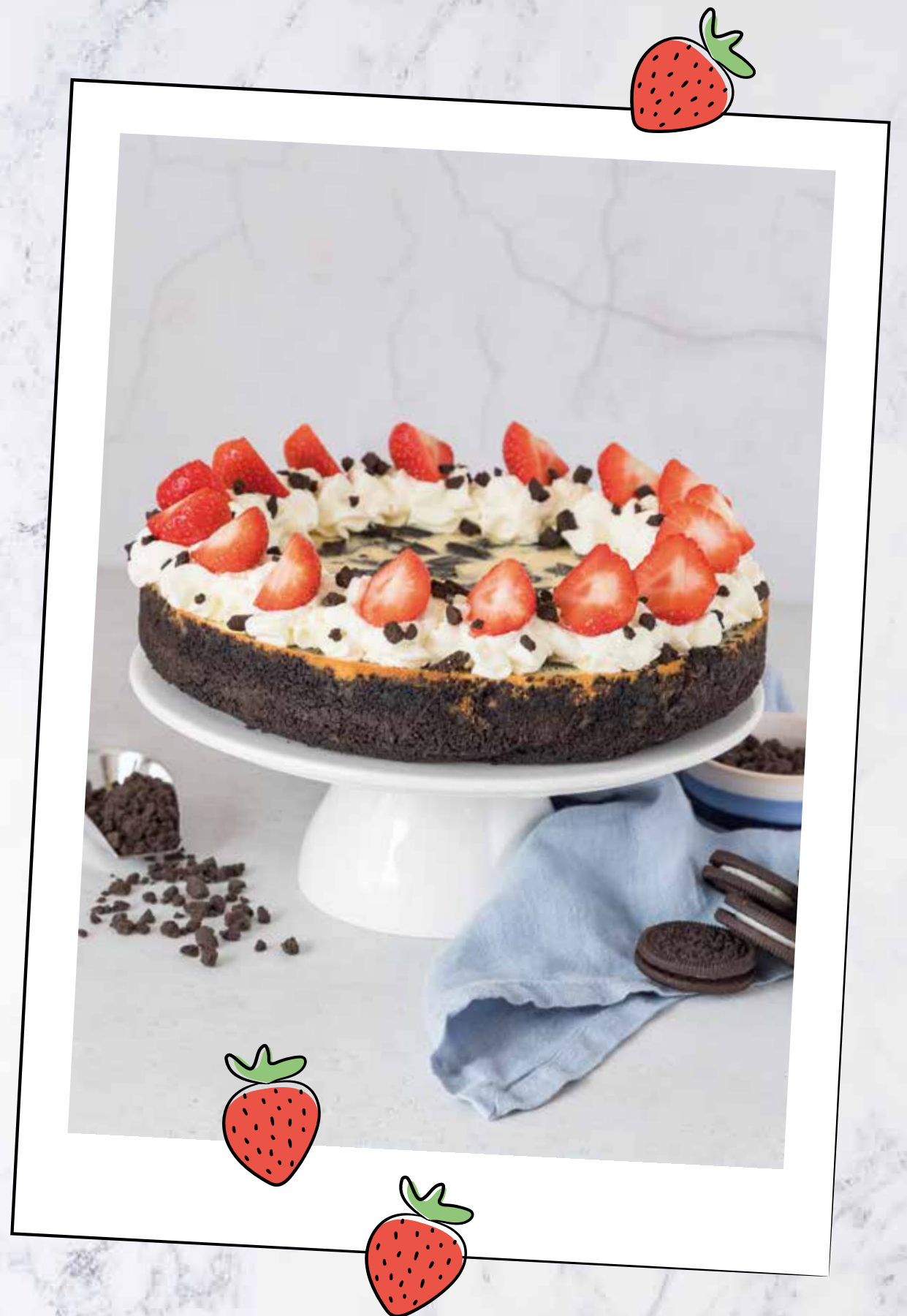




TAARTEN EN CAKES

Wat bestaan er toch veel verschillende soorten taarten en cakes die je weer in allerlei verschillende smaken kunt maken. Zo maakte ik een tulband met heel veel vrolijke sprinkles, maar ook een ontzettend lekkere cheesecake met Oreo's. Ik heb van ieder recept zitten smullen, hopelijk doen jullie dat ook!





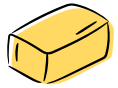
STROOPWAFEL SLOF

Voor 12 personen (6 stukjes uit 1 slof)

Gebruik een sloffenvorm van 24 x 9 cm (je maakt twee sloffentaarten met dit recept)

Een sloffentaart heeft altijd een koekbodem met daarop amandelspijs en een topping naar keuze. Ik koos voor room, karamel en stroopwafels om er een stroopwafeltaart van te maken. We hebben hier allemaal van het resultaat zitten smullen.

Ingrediënten



180 gram ongezouten roomboter



150 gram witte basterdsuiker



half ei (de andere helft is voor de vulling)



snuf zout



rasp van een halve citroen



280 gram bloem



2 tl bakpoeder



150 gram amandelspijs



half ei



125 ml slagroom



250 gram mascarpone



3-4 el dulce de leche



extra dulce de leche (decoratie)



mini stroopwafels



karamelblokjes

Dit heb je ook nodig

sloffenvorm • beslagkommen • (hand)mixer • spatel • spuitzak
stervormig spuitmondje • bakplaat • bakpapier

Aan de bak!



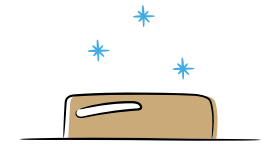
1

Mix roomboter, basterdsuiker, een half ei, zout en citroenrasp in een paar minuten tot een romig mengsel.



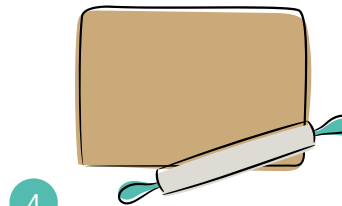
2

Voeg bloem en bakpoeder toe en kneed tot een stevig deeg.



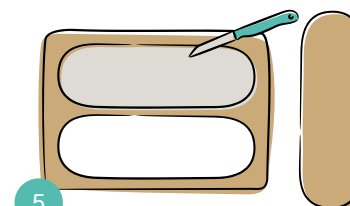
3

Vorm het deeg vast tot een dikke plak en verpak in folie. Leg minimaal een uur in de koelkast.



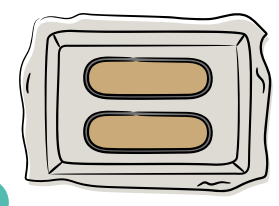
4

Strooi een klein beetje bloem op je werkblad en over het deeg zodat de deegroller niet vast gaat plakken. Rol het deeg uit tot een dikte van 8 mm.



5

Gebruik een sloffenring om het deeg in de juiste vorm uit te steken (of snijd met een mesje het juiste formaat uit het deeg). Herhaal dit nog een keer zodat je twee bodems hebt.



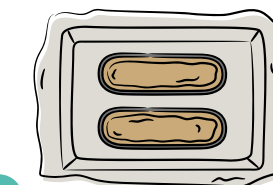
6

Leg de deegbodems op een met bakpapier beklede bakplaat en plaats de sloffenringen eromheen. Heb je maar één sloffenring? Dan bak je de bodems na elkaar (tijdens het bakken moet de ring er namelijk omheen zitten).



7

Maak het spijsmengsel door het halve ei door de amandelspijs te kneden zodat het soepel is en makkelijk te gebruiken.



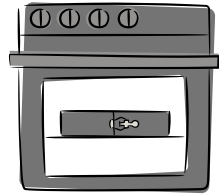
8

Verdeel het spijsmengsel over de sloffenbodems, laat hierbij de buitenste rand van ongeveer 1 cm vrij.

Lees verder >

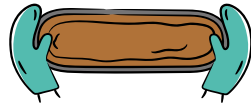
Vervolg

9



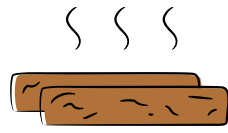
Bak de sloffenbodems in 25-30 minuten op 180 °C goudbruin.

10



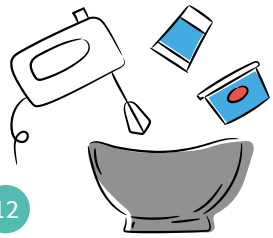
Na het bakken verwijder je gelijk de sloffenring van de bodem. **Let op:** de sloffenring is heet! Gebruik een ovenwant en raak de ring niet met je blote handen aan.

11



Laat de sloffenbodems helemaal afkoelen voordat je verdergaat.

12



Doe slagroom en mascarpone in een kom en mix tot dit een stijf en stevig mengsel is.

13



Voeg 3-4 el dulce de leche toe en spatel dit door de room tot de kleur egaal is.

14



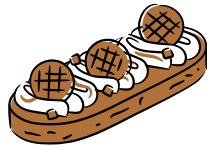
Vul een spuitzak met ster-vormige spuitmond met de karamelroom. Spuit deze room in een zigzag-beweging op de sloffenbodems.

15



Roer wat extra dulce de leche los en drizzle dit over de room. Als de dulce de leche te stevig is, kun je deze kort verwarmen (in een pan, au bain-marie of in de magnetron).

16



Decoreer de sloffentaarten met mini stroopwafels en karamelblokjes.

BEWAREN

De bodem zonder topping kun je goed verpakt een week buiten de koelkast bewaren. Als de taart helemaal af is, blijft hij afgedekt in de koelkast 2-3 dagen houdbaar.

Maak zelf dulce de leche met het recept op www.laurasbakery.nl/dulce-de-leche/. Als alternatief kun je ook karamelsaus of bebogeen (karamelpasta) gebruiken.

TIP!

