

# de leukste taarten shop



## Sloffenbodem

Met de Mix voor Sloffenbodem van FunCakes kun je alle kanten op! Van een overheerlijke sloffenbodem tot gevulde koeken en taartbodem: dit is een topper.

## Boodschappenlijstje

---



FunCakes Mix voor Sloffenbodem 500g

F10170  
€ 4,49



FunCakes Amandelspijs 1:1 250g

F54400  
€ 4,25



FunCakes Mix voor  
Banketbakkersroom 500g

F10150  
€ 6,25



Wilton Wegwerp Spuitzakken pk/12

03-3111  
€ 6,05

# de leukste taarten shop



Patisse Verstelbare Sloffenrand  
27-40cm

P2168  
€ 11,05



## **Ingrediënten**

- FunCakes Mix voor Sloffenbodem 500 g
- FunCakes Amandelspijs 1:1 -250 g
- FunCakes Mix voor Banketbakkersroom 500 g
- 155 g boter
- 2 eieren (ca. 100 g)
- 250 ml water

## **Benodigheden**

- Patisse Verstelbare Sloffen Rand
- Wilton Disposable Decorating Bags 30cm, pk/12
- Mengkom
- Mixer

## **Stap 1: Maak de mix**

Meng 500 g mix met 155 g boter en 1 ei en kneed tot een stevig deeg. Laat het deeg ca. 1 uur rusten in de koelkast. Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C).

## **Stap 2: Maak de sloffenbodem**

Rol het deeg uit tot een plak van ca. 8 mm dikte en bekleed hiermee de sloffenring. Meng 250 g amandelspijs met 1 ei en doe dit in een Wilton Disposable Decorating Bag. Spuit met een zigzagbeweging het spijs op de sloffenbodem.



### **Stap 3: Maak de banketbakkersroom**

Meng 100 g mix voor banketbakkersroom met 250 ml water en klop met een garde of mixer in ca. 5 minuten tot een gladde massa. Spuit de banketbakkersroom in het midden van de slof en bak in ca. 20-25 minuten gaar. Laat de slof afkoelen en decoreer naar wens.

### **Stap 4: Geniet van deze Sloffenbodem!**

*Mede mogelijk gemaakt door FunCakes.*