



Het virtuele Restaurant

Slof passie Emma



	<u>De auteur van deze site is op generlei wijze aansprakelijk voor het mislukken van de producten door welke oorzaak dan ook.</u>
RECEPTUUR	WERKWIJZE
Deeg: 175 gram patentbloem 6 gram bakpoeder 1 snuffe zout 150 gram boter 145 gram witte basterdsuiker 0.25 ei 1 theelepel citroen (rasp) Amandelspijs 150 gram amandelpoeder 150 gram suiker 1.5 eiwit Passievruchtencurd 190 milliliter passievruchtensap 55 gram maïzena 325 milliliter water 4 eidooiers 200 gram witte basterdsuiker Italiaanse meringue 325 gram kristalsuiker 85 gram water 200 gram eiwit Glanslaag 2 blaadjes gelatine 100 milliliter water 100 gram suiker 0.5 sap van 1 citroen 140 gram abrikozenjam 250 gram frambozen	Vorbereiding van de slof Verwarm de oven voor op 180°C. Leg een slofning klaar. Bekleed een bakplaat met bakpapier. Sloffendeeg: Meng bloem, bakpoeder en zout in een mengkom. Maak een kuiltje in het midden en doe boter, suiker, ei en citroenrasp erbij. Kneed goed door tot een soepel deeg. Wikkel het deeg in plasticfolie en laat een kwartier rusten in de koelkast. Rol het deeg uit tot een plak van ongeveer 1 centimeter dikte. Leg het deeg op een bakpapiertje en steek de sloffenring in het deeg. Haal het overtollige deeg weg. Druk de zijkanten van de slof wat omhoog en het midden wat in. Laat nog even rusten in de koelkast. Amandelspijs Meng amandelpoeder en suiker in de keukenmachine en voeg het eiwit toe. Meng goed door elkaar tot een soepel spijs ontstaat. Voeg indien nodig wat meer ei toe, het moet een smeerbare spijs worden. Smeer de spijs op het sloffendeeg en bak het geheel in ongeveer 30 minuten af. Haal uit de oven en laat afkoelen op een rooster. Passievruchtencurd Meng passievruchtensap met de maïzena. Breng het water aan de kook in een pannetje en voeg het passievruchtenmengsel toe. Laat doorkoken tot het mengsel indikt. Klop ondertussen eidooiers en suiker schuimig. Schenk het kokende mengsel op de eidooiers, klop stevig door en giet het mengsel terug in de pan. Laat al roerend een paar minuten doorkoken en stort het mengsel op een bord. Bekleed met plasticfolie en laat afkoelen.

Italiaanse meringue

Breng kristalsuiker en water aan de kook tot een temperatuur van 121°C. Klop ondertussen het eiwit tot wit schuim. Schenk al kloppend de suikersiroop langzaam op de eiwitten en blijf kloppen tot het mengsel afgekoeld en stevig is. Doe in een spuitzak met gekarteld spuitmondje.

Glanslaag

Week de gelatine ongeveer 10 minuten in koud water. Breng water, suiker en het sap van een halve citroen aan de kook tot alle suiker gesmolten is. Haal de pan van het vuur en roer de jam er doorheen. Knijp de gelatine uit en voeg toe. Roer goed door tot gelatine gesmolten is. Laat de gelei afkoelen tot handwarm. Bestrijk de bovenkant van het sloffendeeg met de gelei.

Samenstellen van de slof

Doe de passievruchtencurd in een spuitzak met een glad spuitmondje. Spuit een mooie streek curd over de slof. Bedek in de lengte de helft van de slof met frambozen. Spuit op de andere helft van de slof het eiwitschuim in een mooie krullende beweging. Bestrijk de frambozen met een beetje gelei.

Bron: Robèrt van Beckhoven

PDF Terug

- Home
- Menu
- Voorgerechten
- Hoofdgerechten
- Nagerechten
- Sauzen
- Patisserie
- Confiserie
- Salades
- Speciaal
- Één pans gerechten
- Leuk als hobby
- Fotoalbum
- Tabellen
- Begrippen
- Handige tips
- Gastenboek
- Contact
- Sitemap

