

Sloffentaart voor Pasen



Velthuizen
KEUKENS

🕒 60 minuten

👥 12 personen



Stap 1 | Wat hebben we nodig?

Sloffenbodem:

150 gram donkere basterdsuiker
180 gram roomboter
(ongezouten)
280 gram bloem
2 tl bakpoeder
1 tl citroensap
snufje zout
half ei

Vulling:

150 gram amandelspijs
half ei
Banketbakkersroom (recept)
advocaat (tokkelroom)

Topping:

200 ml slagroom
2 el suiker
4 el advocaat (tokkelroom)
1 zakje klopfix

Garnering:

paaseitjes
50 gram pure chocolade
advocaat (tokkelroom)

Stap 2 | Deeg maken

Start met het maken van het deeg. Dit moet namelijk na het kneden nog even een uurtje rusten. Meng de boter, suiker, citroensap, het halve ei, een snufje zout en het citroensap door elkaar. Voeg dan de bloem en bakpoeder toe en kneed dit tot een mooi deeg. Maak een bol van het deeg en verpak het in huishoudfolie. Leg het in de koelkast om te rusten.



Stap 3 | Room, amandelspijs & topping

Terwijl het deeg rust in de koelkast maak je vast de banketbakkersroom en de amandelspijs. Het basisrecept voor banketbakkersroom vind je op onze site. Prak het overgebleven halve ei door de amandelspijs tot er een smeug geheel ontstaat.



Voor de topping klop je de slagroom stijf samen met de suiker en de klopfix. Schep voorzichtig de advocaat door de slagroom en doe het mengsel in een spuitzak. Leg in de koelkast totdat je de sloffentaart gaat afmaken.

Stap 4 | Sloffenbodem bakken

Haal het deeg na een uur uit de koelkast, bestrooi je werkblad met wat bloem en rol het deeg uit tot een dikte van ongeveer 1 centimeter. Steek met de sloffenring de bodem uit en verwijder het overtollige deeg. Leg de lap deeg op een met bakpapier beklede bakplaat en zet de ingevette sloffenring hier weer overheen. Verdeel het amandelspijs over de bodem, zorg er voor dat je een centimeter van de rand vrij laat.



Mocht je twee sloffenringen hebben kan je nu precies hetzelfde doen met de tweede bodem. Wij hebben eerst de ene bodem afgebakken en daarna de tweede. Bak de sloffenbodem af in een voorverwarmde oven op 180 graden in 25 tot 30 minuten.

Stap 5 | Sloffenbodem vullen

Nu komt het leukste gedeelte van het maken van deze sloffentaart! Zorg ervoor dat de bodem goed afgekoeld is voordat je deze gaat vullen. Smeer eerst een laagje banketbakkersroom over de bodem en dan een laagje van de advocaat. Neem de spuitzak met het slagroommengsel uit de koelkast en spuit hiermee mooie toefjes op de sloffentaart.



Stap 6 | Sloffentaart garneren

Hak voor de garnering de pure chocolade fijn en strooi dit over de slagroomtoefjes. Versier je taart verder met halve paaseitjes, advocaat sliertjes of andere paasgarnering.

