Skislof met framboos

Kerst op de taart

Ingrediënten

1 Pak Koopmans Vruchtenslof
90 g Boter
250 ml Verse slagroom (onbereid)
60 ml Water (handwarm)
1 el (eetlepels) Suiker (fijne)
3 el (eetlepels) Frambozenjam
90 g Frambozen
1 el (eetlepels) Poedersuiker
55 g kerstschuimpjes of meringue

Keukenspullen

2 Stuk(s) Kom
Mixer met gardes
vuurwerksterretjes
Spuitzak
Glad spuitmondje

1. Video recept Skislof met Framboos

2. Voorbereiden

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

Vouw de bakvorm volgens de instructies die erop staan en zet deze op de bakplaat.

3. Vruchtenslof maken

Klop met een mixer met gardes de **roomboter (90 g)** zacht en romig in een beslagkom. Voeg de **bakmix (1 pak Koopmans Vruchtenslof)** toe.

Mix het geheel met een mixer met gardes op de laagste stand tot een kruimeldeeg en kneed het daarna met de hand door tot een samenhangend deeg.

Maak een rol van 20 cm van het deeg (lengte van de bakvorm). Leg in de bakvorm en druk uit over de bodem.

Plaats de bakplaat onder in de oven en bak de slof in 15-18 minuten gaar en goudbruin.

Laat de slof minimaal 1 uur afkoelen en verwijder dan de rand van de bakvorm, de bodem van de bakvorm kan eronder blijven.

4. Vruchtenslof decoreren

Bestrijk de slof met de **frambozenjam (3 el)**.

Doe het **water (60 ml)** en de **slagroom (150 ml)** in een beslagkom, voeg de mix voor banketbakkersroom toe en klop met de mixer met gardes in 2 minuten op de hoogste stand luchtig. Verdeel de banketbakkersroom vervolgens met een lepel over de frambozenjam op de slof.

Klop de **slagroom (100 ml)** samen met de suiker op en schep in een spuitzak. Prak de **frambozen (90g)** en meng ze door de slagroom. Doe in een spuitzak en spuit een mooie toef op de banketbakkersroom.

Garneer met de verkruimelde **kerstschuimpjes of meringue (55 g)** en frambozen. Bestuif de frambozen subtiel met **poedersuiker (1 el)** voor het sneeuweffect. Steek speels de vuurwerksterretjes erin.

1. Video recept Skislof met Framboos

2. Voorbereiden

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

Vouw de bakvorm volgens de instructies die erop staan en zet deze op de bakplaat.

3. Vruchtenslof maken

Klop met een mixer met gardes de **roomboter (90 g)** zacht en romig in een beslagkom. Voeg de **bakmix (1 pak Koopmans Vruchtenslof)** toe.

Mix het geheel met een mixer met gardes op de laagste stand tot een kruimeldeeg en kneed het daarna met de hand door tot een samenhangend deeg.

Maak een rol van 20 cm van het deeg (lengte van de bakvorm). Leg in de bakvorm en druk uit over de bodem.

Plaats de bakplaat onder in de oven en bak de slof in 15-18 minuten gaar en goudbruin.

Laat de slof minimaal 1 uur afkoelen en verwijder dan de rand van de bakvorm, de bodem van de bakvorm kan eronder blijven.

4. Vruchtenslof decoreren

Bestrijk de slof met de **frambozenjam (3 el)**.

Doe het **water (60 ml)** en de **slagroom (150 ml)** in een beslagkom, voeg de mix voor banketbakkersroom toe en klop met de mixer met gardes in 2 minuten op de hoogste stand luchtig. Verdeel de banketbakkersroom vervolgens met een lepel over de frambozenjam op de slof.

Klop de **slagroom (100 ml)** samen met de suiker op en schep in een spuitzak. Prak de **frambozen (90g)** en meng ze door de slagroom. Doe in een spuitzak en spuit een mooie toef op de banketbakkersroom.

Garneer met de verkruimelde **kerstschuimpjes of meringue (55 g)** en frambozen. Bestuif de frambozen subtiel met **poedersuiker (1 el)** voor het sneeuweffect. Steek speels de vuurwerksterretjes erin.