

Rum Rozijnenslof

Inspired by: CSM



Ingrediënten

Bretoens Zanddeeg

5000 g	Debco bretoens zanddeeg
2000 g	Debco trio cake
200 g	Heelei

Amandelroom

600 g	Amandelspijs
1000 g	Water
400 g	Debco cp instant

Bavarois Rum Rozijn

750 g	Pâti krem
100 g	Suiker
150 g	Water
1000 g	Fruffi rum rozijnen
1100 g	Opgeklopte Debic slagroom met suiker

Decoratie

130 g	Chocoladeschaafsel wit
130 g	Chocoladeschaafsel puur
20 g	Decoreersneeuw

Bereiding

Kneed de ingrediënten voor Bretoens Zanddeeg tot een homogeen deeg d.m.v. een haak. Rol het deeg uit op 9 mm dikte en steek hieruit plakken met een sloffenvorm. Plaats de plakken in een ingevette sloffenvorm en plaats ze op een bakplaat."

Slap het amandelspijs af met het water en voeg de Debco cp instant toe. Spuit dit op de uitgestoken Bretoense zanddeegplakken (ca. 55 g)

Klop de Pâti krem, water en de suiker op tot yoghurt dikte en meng dit samen met de Fruffi rum rozijnen tot een bavarois.

Bak de sloffen af gedurende ± 25 minuten op ± 195°C. Ontvorm en laat afkoelen. Strijk (50 gram) pure Fruffi rum rozijnen op de gebakken Bretoener. Strijk vervolgens de rum rozijnen bavaroise (250 gram) op de gebakken Bretoener.

Spuit met een grove kartelspuit de slagroom met een zigzag beweging over de Bretoener heen. Werk de Bretoener af met de chocoladeschaafsel wit, puur en de decoreersneeuw.