

Gebruik onze leuke
gebaksdoos
(artikelnr. 36164) om jouw
slof in te verpakken!



INGREDIËNTEN

- 1 SLOF BA 8000 SLOF OVAAL 25X9 art.nr.55568
- MONCHOU
 - 50 GRAM DEBIC SLAGROOM SUIKER 12.5% LH art.nr.62138
 - 50 GRAM MONCHOU 2 KG art.nr.62547
- CAKE
 - 250 GRAM DAWN LAYER CAKEMIX WHITE art.nr.27662
 - 63 GRAM WATER
 - 75 GRAM WEKO SCHARREL HEELEI 10 LTR art.nr.65700
 - 88 GRAM REDDY ZONNEBLOEMOLIE 2 LITER art.nr.17133
- SLAGROOM
 - 50 GRAM DEBIC SLAGROOM SUIKER 12.5% LH art.nr.62138

Tip

Gebruik oranje kleurstof RS
Arlico Sinaasappel oranje
(artikelnr.21359)



werk af met
oranje krullen of
vlaggetjes voor een
feestelijk effect



Recept

1. Meng de monchou met de slagroom en sla luchtig
2. Spuit vervolgens de monchou op de sloffenbodems
3. Bereid de cake volgens receptuur en bak af
4. Laat afkoelen en snijd blokjes van 3x3 cm
5. Druk de cakeblokjes tegen de baan in het midden gespoten monchou en vries in.

Afwerking

6. Laat de sloffen ontdooien en werk de sloffen af met slagroom en decoreer met vlagprikkertjes (artikel-nr. 40013), vlagstrip (artikelnr. 86136), Mona Lisa orange crown (artikelnr. 86128) en Dobla spaghetti (artikelnr. 32143).