



# Moederdag slof

## 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 CREAM CAKE MIX RED VELVET 12,5 KG art.nr.27643
  - 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





werk af met strooi-  
hartjes van Dobra  
(artikelnr. 32338),  
Mona Lisa hartje rood  
(artikelnr. 34756) en  
verse aardbeien

## 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.