



## Gekarameliseerde stoofferenslof

Deze taart is lekker met pakjesavond, maar als je de pepernoten weg laat en vervangt door kerstkransjes heb je een lekkere taart om te serveren aan je bezoek met de feestdagen.

Oh ja en zet je slof altijd op een volledig recht bord, ik heb dat niet gedaan en zoals je ziet op de foto is hij daardoor een kleine barst ingekomen.

### Ingrediënten voor 1 perenslof:

- 250 gram bloem
- 2 theelepels bakpoeder
- 180 gram (koude) boter
- 160 gram lichtbruine basterdsuiker
- 1 ei
- 1/2<sup>de</sup> citroen, voor de rasp
- Snufje zout
- 1/2<sup>de</sup> zakje banketbakkersroom van dr. Oetker
- 150 gram amandelspijs
- 3 [stooferen, klik hier voor het recept](#)
- 8 [pepernoten](#) voor de garnering, [klik hier voor het pepernoten recept](#)
- 3 eetlepels suiker

### Extra benodigheden:

- 2 vellen bakpapier
- Deegroller
- Sloffenring
- 2 spuitzakken
- 1 spuitmondje (kartelvormig)
- Bakplaat

Start met het maken van de stooferen, deze moeten namelijk net als de sloffenbodem volledig afgekoeld zijn voor het opmaken. Ik gebruikte stooferen gemaakt in roibos

thee, [klik hier voor het recept](#). Natuurlijk kun je de stooferen ook anders bereiden, bijvoorbeeld in [rode wijn klik hier voor het recept](#).

### **Sloffenbodem**

Verwarm de oven voor op 200 graden.

Weeg alle ingrediënten zorgvuldig af. Voor het deeg heb je een half ei nodig, de andere helft klop je door de amandelspijs.

Meng de suiker door de boter. Als dit gemengd is kun je 1/2<sup>de</sup> ei, snufje zout en de citroenrasp toevoegen.

Voeg vervolgens de bloem en bakpoeder toe en zorg dat een goed gemengde deegbal krijgt.

Meng door de spijs de andere helft van het ei om de spijs wat dunner te maken. Doordat het wat dunner is kun je het goed op de slof spuiten. Doe de amandelspijs in een spuitzak.

Leg een bakpapier op de aanrecht en leg hierop het deeg. Leg daarop weer een vel bakpapier en rol het deeg uit tot het een plak van 1 cm dik is en de plak voldoende groot is dat je de slot eruit kunt halen. Rol het dus niet vierkant uit, maar juist rechthoekig.

Haal het bovenste vel bakpapier van het deeg af en steek de sloffenring in het deeg. Verwijder het resterende omliggende deeg. Doet het overgebleven deeg in plasticfolie en leg het in de koelkast. Leg het bakpapier met het deeg op de bakplaat, laat de sloffenring om het deeg liggen.

Doe de verdunde amandelspijs in een spuitzak en spuit de spijs op het deeg, zorg dat de amandelspijs 1 à 1,5 cm van de rand af blijft.

Plaatst de bakplaat in de oven en zet de oventemperatuur terug naar 180 graden. Bak de slof in 20 à 25 minuten gaar.

Haal de bakplaat uit de oven en verwijder de sloffenring direct. Laat de slof volledig afkoelen.

Je kunt 2 sloffenbodems uit het deeg halen dus heb je maar een sloffenring bak de 2<sup>de</sup> dan als de eerste klaar is of vries het deeg in.

## Stoofperenslof

Terwijl de sloffenbodem in de oven staat kun je verder met de garnering.

Daarvoor maak je gekarameliseerde stoofperen en banketbakkersroom. Als de stoofperen gaar zijn (zorg dat ze niet volledig uit elkaar vallen) kun je deze op een bordje laten afkoelen.

De banketbakkersroom kun je zelf maken, maar ook hier in huis wordt regelmatig voor de gemakkelijke versie gekozen en een zakje gekocht. Dr. Oetker heeft zakjes banketbakkersroom waar je alleen water aan toe hoeft te voegen. Volg de aanwijzingen op de verpakken.

Doe de banketbakkersroom direct in een spuitzak met eventueel een spuitmondje.

Als de stoofperen volledig zijn afgekoeld kun je deze in blokjes snijden. Verwarm een koekenpan en strooi over de bodem 3 eetlepels suiker.

Als de suiker gesmolten is kun je de stukjes stoofpeer toevoegen. Pas op doe dit beetje-bij-beetje want het vocht uit de stoofperen zorgt ervoor dat de gekarameliseerde suiker omhoogkomt.

Laat de gekarameliseerde stoofperen afkoelen op een bord.

Als alles afgekoeld is kun je de stoofperenslof opmaken.

Spuit de banketbakkersroom op de sloffenbodem. Verdeel op de room de gekarameliseerde stoofperen. Decoreer de taart door er een paar pepernoten op te leggen. En tot slot rasp 1 of 2 pepernoten over de stoofperenslof (zie foto).