



Perzik slof

Ingrediënten voor 2 perzik sloffen:

- 250 gram bloem
- 2 theelepels bakpoeder
- 180 gram koude boter
- 160 gram lichtbruine basterdsuiker
- 1/2^{de} losgeklopt ei
- 1/2^{de} citroen, voor de rasp
- 1 mespunt zout
- 500 gram banketbakkersroom
- 200 ml slagroom
- 150 gram perzik + een paar stukjes
- Een handje blauwe bessen en/of paaseitjes
- 1 zakje klop-fix
- 20 gram suiker
- 6 eetlepels sterke [peach melba](#) thee (heb je die niet water kan ook)

Extra benodigdheden:

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

Start met het maken van de banketbakkersroom en de perziken coulis. Het is namelijk belangrijk dat deze afgekoeld zijn voor gebruik.

Mocht je geen tijd of zin hebben om de banketbakkersroom zelf te maken kun je eventueel een zakje van dr. Oetker gebruiken. Maar mocht je wel voldoende tijd hebben, probeer het dan eens zelf te maken, naar bijvoorbeeld het [recept van Cees](#)

[Holtkamp](#). Dat recept gebruik ik sinds een tijdje, en sinds die willen ze hier thuis geen zakjes banketbakkersroom meer.

Perzik coulis

Zet met 4 gram [peach melba](#) thee 1 kopje sterke thee.

Snijd de perzik in stukjes en doe deze samen met 20 gram suiker en 6 eetlepels peach melba thee in een pannetje.

Breng dit aan de kook en laat het op laag vuur 8 à 10 minuten pruttelen, zodat alles goed zacht wordt. Roer regelmatig om te kijken dat de perziken niet droog koken, als ze droog koken voeg dan wat extra thee toe.

Pureer de perziken en haal ze door de zeef om eventuele velletjes of stukjes eruit te zeven. Laat de coulis afkoelen je hebt deze later in het recept nog nodig.

Sloffenbodem

Verwarm de oven voor op 200 graden.

Weeg alle ingrediënten (bloem, bakpoeder, boter, basterdsuiker, ei, citroenrasp, zout en de 200 gr. Banketbakkersroom) zorgvuldig af. Voor het deeg heb je een half ei nodig.

Meng de suiker door de boter. Als dit gemixt is kun je 1/2^{de} ei, snufje zout en de citroenrasp toevoegen en mengen.

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

Leg een vel 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 zorg dat de plak voldoende groot is om er 1 slofbodem uit te halen. Rol het dus niet vierkant uit, maar juist rechthoekig.

Vet de slofving in met een beetje olie.

Haal het bovenste vel bakpapier van het deeg af en steek de sloffenring in het deeg. Verwijder het resterende omliggende deeg. Doe 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.

Roer 200 gram van de afgekoelde banketbakkersroom los en doe deze in een spuitzak.

Spuit de helft banketbakkersroom op het deeg, zorg dat de banketbakkersroom 1 tot 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^{de} dan als de eerste klaar is of vries het deeg in.

Perzikslof

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

Daarvoor heb je de overige banketbakkersroom, perzik coulis, slagroom en de klop-fix nodig.

Klop de slagroom met de klop-fix stijf. Roer de banketbakkersroom los op een bord en voeg deze samen met de perzikcoulis toe aan de stijfgeklopte slagroom. Klop dit samen nog even door tot het gemengd is, langer is niet nodig.

Doe het banketbakkersroommengsel in een spuitzak met een spuitmondje naar keuze.

Laat de sloffenbodem volledig afkoelen voordat je deze opspuit.

Spuit het banketbakkersroommengsel in toefjes op de sloffenbodem. Leg daarop als garnering een paar partjes perzik en de blauwe bessen. Als je de slof met Pasen maakt kun je er eventueel ook nog een paar paaseieren op leggen.

Ps. Het is ook lekker om de banketbakkersroom die je meebakt te vervangt door amandelspijs, zoals in [dit recept van de perenslof](#). Luke heeft een notenallergie, waardoor ik juist meestal banketbakkersroom gebruik, zodat hij ook mee kan proeven.