Sloffenkoek met aardbei-romanoffmousse

Recept van Jurgen Koens



Ingrediënten

Roomspijs
520 gr gele room
520 gr amandelspijs 1:1
5 gr citroenzeste
50 gr wodka

Sloffendeeg
450 gr boter
380 gr suiker
6 gr zout
4 gr limoenzeste
4 gr baksoda
20 gr bakpoeder
55 gr ei
700 gr patentbloem

Aardbei-romanoffmousse
20 gr gelatine + 100 gr koud water
900 gr Prestige aardbeien
300 gr suiker
60 gr wodka
200 gr eiwitschuim
800 gr slagroom

Wodkacrème
500 gr slagroom
50 gr suiker
10 gr wodka

Bereiding

Roomspijs
Draai glad en doe in een spuitzak.

Sloffendeeg
Draai de boter, suiker, zout, limoenzeste, bakpoeder en -soda zalvig.
Voeg het ei toe en meng tot dit is opgelost.
Voeg als laatste de bloem toe en draai deze kort door.
Kneed tot een bal en druk het plat. Pak het in plastic folie en leg koel voor minimaal 4 uur.
Rol uit op stand 4 en steek ringen (ø 15 cm) uit.
Druk het midden van het deeg iets in en spuit de roomspijs erop.
Bak de aardbeiensloffen in de ringen 20 minuten af op 170˚C.
Koel de sloffen af op een rooster.

Aardbei-romanoffmousse
Zet de gelatine in de week met het koud water.
Verwarm de aardbeien met de suiker. Pureer en voeg de wodka en geweekte gelatine toe. Roer glad.
Klop het eiwitschuim stijf en de slagroom lobbig.
Spatel voorzichtig de aardbeienpuree van 26˚C door het eiwitschuim en voeg vervolgens de slagroom toe.
Giet in een lage ring (ø 13 cm) en vries aan.

Wodkacrème
Klop de slagroom met de suiker stevig.
Spatel de wodka erdoor en doe de slagroom in een spuitzak met een sterspuit.

Opbouw

Los de aardbei-romanoffmousse en plaats deze op de sloffenbodem. Spuit stervormen van de crème op de mousse.
Werk af met halve Prestige aardbeien en blauwe bessen.
Decoreer met decosneeuw en eventuele andere decoratie.