



VROLIJKE PAASSLOF MET ADVOCAAT

NODIG

- 250 gram bloem
- 100 gram suiker
- 80 gram bruine basterdsuiker
- 180 gram boter op kamertemperatuur
- 2 theelepels bakpoeder
- 1 eidooier
- snufje zout

VULLING

- 100 gram pure chocolade
- 100 mililiter advocaat
- 250 mililiter slagroom
- 1 zakje klopfix
- chocolade paaseitjes naar keuze
- sloffen springvorm
- spuitzak

DOEN

1. Kneed de bloem, suiker, basterdsuiker, boter, bakpoeder, eidooier en het zout tot een bal (ik gebruikte een keukenmachine om mee te beginnen en vormde daarna met mijn handen een bal). Verpak de deegbal in vershoudfolie en leg voor een uurtje in de koelkast.
2. Verwarm de oven op 180 graden. Bekleed de springvorm met bakpapier en vet de randen in met boter.
3. Rol het deeg uit tot een plak van een halve tot een centimeter en verdeel het over de bodem van de springvorm. Bak de slof 30 minuten in de oven en laat daarna helemaal afkoelen.
4. Smelt de chocolade au bain marie en schenk het in de slof. Zet de slof in de koelkast totdat de chocolade hard is. Schenk dan de advocaat boven op de chocoladelaaag.
5. Klop de slagroom samen met de klopfix stijf. Spuit mooie toefjes slagroom op de slof met een spuitzak en garneer vervolgens met de paaseitjes.



WWW.BONAPETIT.NU