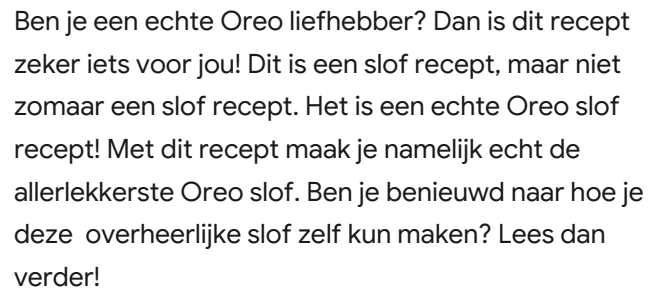




⌚ ± 1 uur

 ± 2 uur

 6 personen



- 250 gram BrandNewCake Taartbodem en Koekjes-mix;
- 50 gram BrandNewCake Amandelspijs;
- 100 gram BrandNewCake Botercrème-mix;
- 100 gram Oreo Cookie Crumbles;
- Sloffenring RVS;
- Deegroller;
- Bakspray;
- Bakpapier;
- Spuitzak;
- Plasticfolie.

- 125 milliliter water;
- 150 gram ongezouten roomboter;
- 4 Oreo Cookies Original.





Het maken van de slofbodem:

1. Doe de Taartbodem en Koekjes-mix in een beslagkom.
2. Voeg hier het ei en de boter aan toe.
3. Kneed dit tot een glad deeg.
4. Maak een bal van het deeg en leg hem in de beslagkom.
5. Dek de beslagkom af met plasticfolie en zet de beslagkom 1 uur in de koeling.
6. Verwarm de oven voor op 160 graden.
7. Rol met een deegroller het deeg uit tot een dikte van ongeveer 8 millimeter.
8. Spray de sloffenring in met bakspray.
9. Bekleed de bakplaat met bakpapier.
0. Steek met de sloffenring in het deeg.
11. Haal het deeg rondom de ring weg.
12. Leg het uitgestoken stuk deeg met de sloffenring op de beklede bakplaat.

1. Mix het amandelspijs met het ei tot een glad geheel.
2. Verdeel dit mengsel over de bodem van het uitgestoken deeg.
Tip! Zorg ervoor dat er 1 centimeter vanaf de rand vrij blijft van spijs.
3. Bak de slof in 25 minuten gaar.
4. Verwijder na het bakken gelijk de sloffenring.
Tip! Doe dit voorzichtig. De sloffenring is erg heet.
5. Laat de sloffenbodem volledig afkoelen.

1. Mix het amandelspijs met het ei tot een glad geheel.
2. Verdeel dit mengsel over de bodem van het uitgestoken deeg.
Tip! Zorg ervoor dat er 1 centimeter vanaf de rand vrij blijft van spijs.
3. Bak de slof in 25 minuten gaar.
4. Verwijder na het bakken gelijk de sloffenring.
Tip! Doe dit voorzichtig. De sloffenring is erg heet.
5. Laat de sloffenbodem volledig afkoelen.

1. Doe de botercrème-mix in een beslagkom.
2. Voeg hier het water aan toe.
3. Mix dit mengsel goed tot een gel structuur.
4. Laat dit 1 uur opstijven.
5. Klop de boter in 5 minuten totdat het een zalvige structuur heeft.
6. Voeg het mengsel geleidelijk toe aan de boter.
7. Mix dit totdat het een mooie gladde crème is.
8. Voeg hier 50 gram Oreo Cookie Crumbles aan toe.
9. Meng dit goed door elkaar heen.

1. Doe de botercrème-mix in een beslagkom.
2. Voeg hier het water aan toe.
3. Mix dit mengsel goed tot een gel structuur.
4. Laat dit 1 uur opstijven.
5. Klop de boter in 5 minuten totdat het een zalvige structuur heeft.
6. Voeg het mengsel geleidelijk toe aan de boter.
7. Mix dit totdat het een mooie gladde crème is.
8. Voeg hier 50 gram Oreo Cookie Crumbles aan toe.
9. Meng dit goed door elkaar heen.





1. Doe het Oreo-botercrème mengsel in een spuitzak.
2. Knip hier een gat in.
Tip! Door de Oreo Crumble kan de botercrème moeilijker door het gat komen, dus knip gerust een flink gat.
3. Spuit naar wens een patroon of stroken op de sloffenbodem.
4. Snijd 4 Oreo koekjes doormidden.
5. Steek de koekjes in de botercrème.
6. Bestrooi de slof met de overige 50 gram Oreo Crumbles.

Het serveren van de Oreo slof

Deel jouw Oreo slof met ons!

Ga jij met ons recept zelf deze Oreo slof bakken? Dan vinden wij het erg leuk om te zien hoe de slof is geworden. Dat kun je aan ons laten zien door er een foto van te maken en deze te delen in jouw Instagram Stories. Als je ons tagt met [@baktotaal](#), kunnen wij jouw foto zien én delen op ons eigen account. En dat vinden wij super leuk om te doen!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x BrandNewCake Taartbodem en Koekjes-mix 500g (Art.nr.: BNC00618)
- 1 x BrandNewCake Amandelspijs 500 gram (Art.nr.: BNC00170)
- 1 x Oreo Cookie Crumbles 400g (Art.nr.: VD35181)
- 1 x Sloffenring RVS 24cm (Art.nr.: 77503)
- 1 x Patisse Deegroller Antikleef 25 cm. (Art.nr.: 0003650)
- 1 x BrandNewCake Bakspray 100ml (Art.nr.: BNC00676)
- 1 x Patisse Bakpapier vellen 38x30cm 20st. (Art.nr.: 01733)
- 1 x BrandNewCake Wegwerp Spuitzak 40cm Groen 20 stuks (Art.nr.: BNC00627)
- 1 x BrandNewCake Botercrème mix 500g (Art.nr.: BNC00809)

