



🕒 ± 2.5 uur

 ± 4 uur

 6 personen



Overige benodigdheden:

- 100 gram roomboter;
- 1 ei, losgeklopt;
- Rasp van 1 citroen;
- 300 gram volle kwark;
- 2 citroenen;
- 1 limoen;
- 50 gram paardenbloemen + een paar extra (alleen de gele bloemen gerekend).

Recept

1. Verwarm de oven voor op 175 graden.
2. Kneed de bloem, bakpoeder, roomboter, 60 gram suiker, 45 gram basterdsuiker, zout en citroenrasp door elkaar heen.
3. Voeg de helft van het losgeklopte ei toe en meng het geheel weer goed door elkaar heen.
4. Meng het amandelspijs met het resterende ei, zodat dat iets dunner en makkelijker te verdelen wordt.
5. Rol het deeg uit met een deegroller tot ongeveer 8 millimeter dikte.
6. Druk de sloffenring in het deeg en verwijder de randen deeg.
7. Vet de sloffenring iets in met boter en zet deze weer over de deegbodem heen.
8. Leg het uitgestoken deeg op een bakplaat met bakpapier.
9. Verdeel erop het amandelspijs.
Tip! Houd ongeveer 1 centimeter bij de randen vrij.
10. Bak de bodem in 30 minuten gaar en goudbruin.
11. Verwijder de vorm en laat de slob afkoelen.

Het maken van de citrusslaag:

1. Week de gelatine in koud water.
2. Rasp 1 citroen en limoen en doe de rasp in een pannetje.
3. Doe hier ook het sap bij van de citroen en limoen.
4. Verwarm het mengsel.
5. Knijp de gelatine uit en doe het uitgeknepen blaadje ook in het pannetje.
6. Roer alles in het pannetje goed door elkaar heen en laat het afkoelen.
7. Klop 150 milliliter slagroom met 80 gram suiker stijf.
8. Klop de kwark kort door het slagroom-mengsel heen.
9. Mix daarna ook het gelatinemengsel er kort doorheen.
10. Giet het geheel op de afgekoelde sloffenbodem.
11. Laat de slob minimaal 4 uur opstijven in de koelkast.





Het maken van de geleilaag:

1. Kook de gele bloemblaadjes in 300 milliliter water.
 2. Voeg de rasp en het sap van 1 citroen toe.
 3. Laat het geheel een kwartier zachtjes koken.
 4. Zeef dan het sap met een heel fijn vergiet of gebruik een dunne theedoek om de blaadjes er allemaal uit te zeven.
 5. Vang het vocht op.
 6. Doe het vocht in een pannetje, voeg de honing en geleisuiker toe en laat het geheel vijf minuten zachtjes koken.
- Tip!** Als het wat schuimt, kun je het schuim met een spatel ervan af halen voor een mooie geleï.
7. Laat de geleï iets afkoelen en schenk deze dan op de citrusslaag van de slof.
 8. Zet de slof weer in de koelkast en laat de geleï opstijven.
 9. Klop de slagroom stijf met 1 eetlepel suiker.
 10. Doe de slagroom in een spuitzak en spuit rozetjes op de taart.
 11. Decoreer met wat paardenbloemblaadjes.

Handige informatie

Deel jou citrusslof met paardenbloemgelei met ons!

Heb jij zelf met dit recept citrusslof met paardenbloemgelei gemaakt? Dan zijn we erg benieuwd naar hoe de slof is geworden. Dat kun je aan ons laten zien door er een foto van te delen in jouw Instagram Stories. Als je ons tagt met [@baktotaal](#) kunnen wij jouw bakcreatie zien én delen met onze eigen volgers. En dat vinden wij onwijs leuk om te doen!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 × Molen de Hoop Patentbloem 1kg (Art.nr.: DH10)
- 1 × BrandNewCake Bakpoeder 100gr. (Art.nr.: BNC00045)
- 1 × Fijne Kristalsuiker Van Gilse 750g (Art.nr.: VG002)
- 1 × Keukenzout 1kg (Art.nr.: R18131)
- 1 × BrandNewCake Amandelspijs 500 gram (Art.nr.: BNC00170)
- 1 × Schlagfix Plantaardige Slagroom Ongezoet 1L (Art.nr.: 300100)
- 1 × BrandNewCake Wegwerp Spuitzak 40cm Groen 20 stuks (Art.nr.: BNC00627)
- 1 × BrandNewCake Spuitmondje Glad #10 (Art.nr.: BNC01110)
- 1 × Sloffenring Verstelbaar 27-40cm (Art.nr.: L6011-1)
- 1 × BrandNewCake Acetaatfolie rol 8 cm x 20 m (Art.nr.: BNC00298)
- 1 × Lichte Basterdsuiker Van Gilse 600g (Art.nr.: VG004)





BAKTOTAAL

écht alles om te bakken

- 1 × Dr. Oetker Bladgelatine Helder 23g (14 blaadjes) (Art.nr.: D131105)
- 1 × Bloemenhoning Biologisch 375 gram (Art.nr.: UD5000412)

