



# Het virtuele Restaurant

## Slof Aline Mangolada Merinque



	<p><a href="#">De auteur van deze site is op generlei wijze aansprakelijk voor het mislukken van de producten door welke oorzaak dan ook.</a></p>
<b>RECEPTUUR</b>	<b>WERKWIJZE</b>
<p><b>Kokos banketbakkersroom</b></p> <p>250 milliliter kokosroom merg van half vanille stokje 25 gram kristalsuiker 2 eidooiers 20 gram maïzena 0.5 eetlepel rum</p> <p><b>Kokos-slof</b></p> <p>230 gram patentbloem 40 gram geraspte kokos 180 gram roomboter op kamertemperatuur roomboter om in te vetten (kamertemperatuur) 150 gram lichtbruine basterdsuiker 1 eidooier rasp van halve citroen mepunt zout 2 theelepels bakpoeder</p> <p><b>Mango-citroen curd</b></p> <p>130 gram verse (rijpe) mango's 60 gram kristalsuiker 100 gram roomboter 65 milliliter citroensap 3 eidooiers 1 ei 1 citroen (rasp) 2 blaadjes gelatine</p> <p><b>Mangogelei</b></p> <p>250 gram verse (rijpe) mango's 3 blaadjes gelatine suiker naar smaak</p>	<p>Kneed een samenhangend deeg van alle ingrediënten voor de slof. Rol het deeg tussen 2 vellen bakpapier uit tot een dikte van 8 millimeter. Steek de slof uit. Verwijder het overtollige deeg en leg de deegplak 10 minuten in de vriezer. Vet de taartring in met boter en bestrooi hem met geraspte kokos. Plaats de ingevette taartring vervolgens weer om het deeg en plaats het geheel op een bakplaat. Spuit een mooi laagje van de kokos banketbakkersroom over de bodem. Laat een rand van ongeveer 1 centimeter vrij aan de zijkant van het deeg. Bak de slof 20 tot 25 minuten in de voorverwarmde oven. Verwijder de ring van de stoffenbodem zodra hij uit de oven komt. Zet de slof voorzichtig op een taartrooster en laat hem afkoelen.</p> <p><b>Mango-citroen curd</b></p> <p>Schil de mango en snijd in blokjes. Zorg ervoor dat je ongeveer 400 gram aan mangoblokjes hebt. Pureer de mango met een staafmixer. Zeef de mangopuree. Schep 250 gram in een apart bakje en zet opzij voor de mangogelei. Rasp en pers de citroenen. Verwarm de boter met de suiker, 130 gram mangopuree, citroensap en citroenrasp totdat de boter is gesmolten. Voeg de eidooiers toe en verwarm het mengsel langzaam onder voortdurend roeren tot ongeveer 83 graden. Haal de pan van het vuur en voeg de uitgeknepen gelatine toe. Zeef de curd en stort op een platte schaal. Laat 15 minuten opstijven in de vriezer.</p> <p><b>Klop voor gebruik goed door.</b></p> <p><b>Mangogelei</b></p> <p>Verwarm de mangopuree en voeg eventueel suiker toe naar smaak. Voeg de uitgeknepen gelatine toe aan de mangopuree. Stort de geleï in de spiraalvorm en laat 20 minuten opstijven in de vriezer. De geleï is genoeg voor 2</p>

### **Italiaanse meringue**

60 gram eiwit  
150 gram kristalsuiker  
30 milliliter water  
mespunt zout

spiraalvormen, je hebt er maar 1 nodig.

### **Italiaanse meringue**

Doe het eiwit met het zout in een kom.  
Verwarm de suiker met het water. Klop het eiwit op de hoogste stand op, zodra de suiker 110 graden is. Zet de mixer op de laagste stand als de suiker 121 graden is. Giet voorzichtig het suikermengsel bij het eiwit. Zet de mixer weer hoger en klop het geheel in ongeveer 15 minuten tot kamertemperatuur. Doe de meringue in een spuitzak met een rond spuitmondje.

### **Opbouw taart:**

Pak je sloffenbodem en duw de buitenste rand van de banketbakkersroom een beetje in. Verdeel de mango-citroen curd over de sloffenbodem. Haal voorzichtig de mangogelei uit de vorm en leg deze in het midden van de taart. Spuit toefjes meringue op de de buitenste rand van de taart. Je kunt verschillende decoratieve spuitmondjes over het ronde spuitmondje schuiven, zodat je verschillende toefjes krijgt.

### **Brand de meringue af met een brandertje.**

Snijd de mango en hazelnoten in kleine stukjes en verdeel ze samen met de munt en de pareltjes over de taart. Rooster de kokos flakes in een pan tot ze goudbruin zijn en verdeel deze ook over de slof.

**Bron: Robèrt van Beckhoven**

PDF Terug

- Home
- Menu
- Voorgerechten
- Hoofdgerechten
- Nagerechten
- Sauzen
- Patisserie
- Confiserie
- Salades
- Speciaal
- Één pans gerechten
- Leuk als hobby
- Fotoalbum
- Tabellen
- Begrippen
- Handige tips
- Gastenboek
- Contact
- Sitemap





- Home
- Menu
- Voorgerechten
- Hoofdgerechten
- Nagerechten
- Sauzen
- Patisserie
- Confiserie
- Salades
- Speciaal
- Één pans gerechten
- Leuk als hobby
- Fotoalbum
- Tabellen
- Begrippen
- Handige tips
- Gastenboek
- Contact
- Sitemap

