



Feestelijke tiramisu-slof met witte chocolademousse

Een heerlijk en prachtig recept van de geweldige Eefsfood!

Kerst staat voor de deur en dat vraagt om een lekker feestelijk dessert. Voor de samenwerking met Eefsfood is Eefje aan de slag gegaan om een echte showstopper te maken, die jij aan het einde van het kerstdiner op tafel kan toveren. En volgens ons is dat goed gelukt met deze feestelijke tiramisuslof met witte chocolademousse!

[Lees ook ons blog](#) over deze leuke samenwerking!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix voor Sloffenbodem 500g

F10170
€ 3,59



Callebaut Chocolate Callets Puur 1kg

CB424737
€ 24,15



Callebaut Chocolate Mousse Wit 800g

CB239003
€ 21,89



FunCakes Amandelmeel 350g

F54630
€ 14,35



Patisse Verstelbare Sloffen Rand

P2168
€ 10,49



FunCakes Acetaatfolie 8cmx20m

F83110
€ 7,25

Ingrediënten voor Tiramisu slob

Bodem:

- 250 gram Funcakes mix voor Sloffenbodem
- 75 gram roomboter, koud in blokjes
- 1/2 middelgroot ei

Spijs:

- 40 gram FunCakes Amandelmeel
- 20 gram kristalsuiker
- 1/2 middelgroot ei

Mousse:

- 135 gram Callebaut Chocolate Mousse Wit
- 165 ml (volle) melk
- 1 el Tia Maria*
- 1 espresso shot

Topping:

- 60 gram Callebaut Chocolate Callets Puur
- Eetbare gouden confetti of andere sprinkles
- PME Belgische Chocolate Krullen Wit
- Cacaopoeder

Overige benodigheden voor de Tiramisu slob

- Patisse Verstelbare Sloffen Rand*
- Hand- of standmixer
- Bakplaat
- 2 velletjes bakpapier
- Klein paletmes
- Acetaatfolie van minimaal 8 cm hoog

Stap 1: De sloffenbodem maken

Vet de binnenkant van de sloffenvorm in met een beetje boter. Bestuif dit vervolgens met bloem. Zet de vorm op een bakplaat met een velletje bakpapier ertussen.

Maak nu het deeg door de mix te mengen met roomboter en ei. Verdeel dit deeg gelijkmatig in de vorm. Maal nu het amandelmeel met suiker en een half ei tot een smeugige spijs. Verdeel dit over de bodem tot 1,5 cm van de rand.

Verwarm nu pas de oven voor op 170 graden convectiestand (boven en onderwarmte). Zo kan het deeg nog een beetje rusten op het aanrecht. Eenmaal voorverwarmd schuif je de slof in de oven. Bak gaar en mooi bruin in 30-32 minuten.

Na 15 minuten afkoelen haal je de sloffenvorm er vanaf. Haal er eerst even een dun mesje langs zodat je zeker weet dat er geen deeg blijft hangen. Spoel de vorm schoon en droog af. Prik dan met een dikke satéprikker, breinaald of thermometer allemaal gaatjes in de slof tot ongeveer 1 cm van de rand. Prik niet helemaal tot de bodem maar tot halverwege ongeveer.

Stap 2: Besprenkel de slof en maak de vulling

Meng de espresso met de likeur of siroop en besprenkelen de slof royaal hiermee. Dit gaat handig met een keukenkwast.

Wanneer de slof bijna is afgekoeld knip je een lang stuk acetaatfolie af. Deze zet je rechtop rondom de slof. Laat hier de vorm weer omheen zakken.

Maak dan de chocolademousse v

olgens de verpakking. 5 Minuten mixen op hoge stand. Schep de mousse dan in de vorm en egaliseer de bovenkant goed. Zet in de koelkast voor minstens 4 uur, het liefst een hele nacht.

Stap 3: Decoreer de slof

Daarna smelt je de pure chocolade au bain Marie. Neem een grote snijplank of kleine bakplaat met een velletje bakpapier erop. Giet hier de gesmolten chocolade op en strijk dit uit met een paletmes. Bestrooi dit met de eetbare confetti. Zet ook dit in de koelkast tot je het gaat gebruiken.

Wanneer je de taart af wil maken of serveren haal je de sloffenvorm van de taart. Het kan zijn dat dit een beetje stroef gaat. Duw in dat geval de taart van onderaf omhoog de vorm uit ipv andersom. Met een beetje beleid trek je ook de acetaatfolie rondom los. Haal een heet en droog paletmes langs de mousse om het nog strakker te maken. Decoreerde de bovenkant met de witte chocolade krullen, cacaopoeder en de zelfgemaakte chocoladeschotsen.

Wil je er extra feest van maken? Zet er dan een paar brandende sterretjes in wanneer je de slof op tafel zet. Eet smakelijk!

*Gebruik of drink je liever geen alcohol? Laat de Tia Maria dan achterwegen. Je zou het kunnen vervangen door een lekker siroopje die je voor in de koffie gebruikt.



*De afmeting van de vorm is natuurlijk van invloed voor het eindresultaat. Ik heb een kleintje gebruikt van ongeveer 10 cm breed bij 18,5 cm lang. Mocht je een grotere sloffenvorm hebben van bijvoorbeeld 27 bij 12 cm zou je het recept ongeveer moeten verdubbelen. Er bestaan ook maten tussenin of je kunt het natuurlijk ook bakken in een ronde springvorm van 18 cm bijvoorbeeld. Je kunt er ook mini's van maken dat is ook leuk om per persoon te serveren als gebakje. Probeer de verhoudingen wel goed te houden.

Meer recepten die Eefsfod voor ons heeft gemaakt:

[Recept Verjaardagstaart](#)

[Recept Koffie Cheesecake](#)

[Recept Dulche de Leche stapeltaart](#)