

Sinterklaas slof / Saint Nicholas Cake



Boodschappenlijst

| | |
|------------------------------|------------------------------------|
| 300 gram Zeeuwse bloem | een snufje zout |
| 115 gram witte basterdsuiker | 210 gram boter, kamertemperatuur |
| 115 gram fijne suiker | ½ vrije uitloop bio-ei, losgeklopt |
| 7 gram bakpoeder | kruidnoten, stroigoed, chocolade |

Zo maak je een Sinterklaasslof

Zeef boven een kom bloem, beide suikers, bakpoeder en zout.
Meng er eerst de boter en dan het ei door en kneed het vlug tot een samenhangend deeg.
Verpak het deeg in vershoudfolie en laat het minimaal 1 uur rusten in de ijskast.

Leg bakpapier op de bakplaat, leg de sloffenring erop en vet hem in met wat boter.
Neem het deeg uit de ijskast en rol het uit op je werkblad tot de lengte van de sloffenring.

Leg het deeg in de ring en druk de randen naar boven uit.
Vorm een nette, gelijkmatige slof (een bakje met ronde uiteinden) in de ring.
Bedeck de deegbodem met de amandelspijs, houd ongeveer 1 cm rondom de rand vrij.

Verwarm de oven voor op 180°C

Bak de slof in het midden van de oven in +/- 40 minuten goudbruin.
Neem de bakplaat uit de oven en laat het gebak minstens 5 minuten op de bakplaat staan.
Verwijder dan voorzichtig de bakring en laat de slof helemaal afkoelen.

Maak de sinterklaasslof af net voordat je gaat serveren

Klop de 250 gram slagroom met 2 eetlepels suiker stijf en schep de slagroom in een spuitzak.
Spuit de banketbakkersroom in de taart en garneer met de slagroom.
Verdeel de Sinterklaasversiering over de bovenkant van de Sinterklaastaart.

Server de Sint Nicolaasslof meteen

Sinterklaas slof / Saint Nicholas Cake



Shopping list

300g Zeeland flour
115g soft white sugar
115g fine sugar
7g baking powder
pinch of salt
210g butter, room temp.
½ free-range organic egg, beaten

To decorate

250 ml double cream
2 tablespoons of caster sugar
1 sachet klop fix
gingerbread nuts
candy
fun sprinkles
Sinterklaas chocolates

How to make a Saint Nicholas Cake

Sift the flour into a bowl and add both the sugars, baking powder and salt. Mix in the soft butter and then the beaten egg, quickly knead it into a cohesive dough by hand. Wrap the dough and let it rest in the fridge for at least 1 hour.

Place a sheet of baking paper on the baking tray
Place the baking ring on top and grease it with some butter.

Take the dough out of the fridge and roll it out on your work surface to the length of the ring. Place the dough into the ring and press the edges upwards. Form a neat, even shape of the dough (like a box with round ends) into the mold. Cover the dough base with the almond paste, leaving about 1 cm free around the edges.

Preheat the oven to 180°C

Bake the cake in the middle of the oven for +/- 40 minutes, or until golden brown. Remove the baking tray from the oven and leave the cake on it, for about 5 minutes. Then carefully remove the baking ring and let the cake cool completely.

Finish the Sinterklaas slof just before serving

Whip the 250g double cream with 2 tablespoons sugar and spoon the cream into a piping bag. Pipe pastry cream into the cake and top it with the whipped cream. Divide the Sinterklaas decorations over the top of the Sinterklaas cake

Serve the Saint Nicholas Cake immediately