

Vlaaihetzelf.nl



Gommans
De Echte Bakker
www.versbrood.nl



Vlaaihetzelf Blue Berrie Hill

Recept voor 2 vlaaien (4 personen per vlaai)

Inhoud vlaaihetzelf-pakket – Zelf toevoegen: 1-2 eetlepels suiker

- 2 bakvormen 18cm
- 300 gram deeg
- 80 gram gele roompoeder
- 1 spuitzak

Zelf toevoegen: (indien bij vershuys besteld dan zit dit in uw pakket toegevoegd)

- 2 bekertjes slagroom 250ml
- 1 pot Blauwe bessen extra jam (Blue Berrie Hill, pot 350 gram)

Bereiden:

1. Oven voorverwarmen op 180 graden
2. Deeg in 2 stukken verdelen van 150 gram. Deeg kneden totdat het zacht is en er 2 mooie ronde bollen van maken
3. In elke bakvorm een bol deeg leggen in het midden van de bakvorm. De bol gelijkmatig platdrukken totdat de hele vorm en zijkanten netjes bekleed zijn
4. 200 ml water met 80 gram gele roompoeder met mixer in 2 minuten opkloppen (Bij handmatig kloppen ca. 3 minuten)
5. De gele room gelijkmatig verdelen op de deegbodems
6. Bakken: 180 graden, 20 minuten. Na het bakken de bodems laten afkoelen (ca. 30 minuten)
7. Per bodem: 75 gram Blauwe bessen jam op de bodem verdelen met een lepel
8. 1 á 2 eetlepels suiker naar eigen smaak toevoegen aan 1 beker slagroom. De slagroom opkloppen (De andere beker bewaren voor de afwerking van de vlaai).
9. De geklopte slagroom mengen met de resterende 200 gram Blauwe bessen jam. Dit mengsel verdelen op de bodems en netjes uitstrijken tot aan de rand van de bakvorm
10. Snij beiden vlaaien in 4 gelijke parten met een groot mes
11. 1 á 2 eetlepels suiker naar eigen smaak toevoegen aan de andere beker slagroom. De slagroom met de mixer opkloppen
12. De spuitzak afknippen (ca 3 cm) en vullen met de geklopte slagroom
13. Mooie bolletjes spuiten op elke partje van de vlaaien

Extra versier-tip: Versier de vlaai nog extra met bijvoorbeeld hagelslag, gekleurde muisjes, vers fruit, snoepjes etc. etc. etc.

Bekijk ook het filmpje van VlaaiHetZelf op de website www.vlaaihetzelf.nl

Lekker smullen!



Stap 3



Stap 5



Stap 10



Stap 13