

Ingrediënten voor 12 personen

Soesjes: 150 ml halfvolle melk
150 ml water 150 gr boter 150 gr
bloem Snufje zout 5 eieren
Vulling 500 ml slagroom 5 zakjes
vanillesuiker

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Nederlands
Soort_gerecht: Banket
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Slagroomsoesjes

Slagroomsoesjes, wie is er niet gek op? Het lijkt misschien ingewikkeld, maar slagroomsoesjes zijn eigenlijk best makkelijk te maken! Het beslag van roomsoesjes is een kookdeeg. Je kookt de bloem samen met melk, water en boter, waardoor de soesjes in de oven rijzen en een holle binnenkant krijgen. De meeste soesjes zijn gevuld met slagroom, maar je kunt ze ook vullen met banketbakkersroom of mascarponerroom. Wil je er een feestje van maken? Dip de soesjes dan in gesmolten chocolade of glazuur.

Hulpmiddelen

FunCakes Wegwerp Spuitzakken 41 cm (deleukstetaartenshop.nl),
Wilton Decorating Tip Round #2A (deleukstetaartenshop.nl),
kookpannetje, garde

Bereidingswijze

Soesjes: 1. Verwarm de oven voor op 200 graden 2. Pak een pannetje met een dikke bodem en breng hierin het melk, water, boter en zout langzaam aan de kook 3. Haal de pan van het vuur zodra het mengsel kookt en voeg de bloem toe. 4. Roer de bloem met een garde door het beslag tot het is opgenomen en zet de pan terug op het vuur. 5. Blijf het mengsel goed doorroeren terwijl het deeg gaat koken. Het mengsel gaat samen klonteren en vormt tot een bal die loslaat van de bodem. Haal de pan van het vuur. 6. Roer de bal met een spatel door. Voeg hierna de eieren stuk voor stuk toe. Het duurt even voordat de eieren compleet worden opgenomen. Het deeg moet een soepele consistentie hebben. 7. Bekleed een bakplaat met bakpapier. 8. Vul een spuitzak met het soezenbeslag of schep met een lepel kleine hoopjes op de bakplaat. Eventuele puntjes kun je wegdrücken om verbranding te voorkomen. 9. Bak de soesjes in zo'n 20 minuten af tot ze goudbruin zijn. Open de oven niet om te kijken, dan storten de soesjes meteen in. 10. Laat de soesjes helemaal afkoelen voordat je ze gaat vullen, anders loopt de vulling eruit. Vulling: 11. Klop de slagroom met de vanillesuiker tot een stevige slagroom. 12. Doe de slagroom in een spuitzak met een glad spuitmondje zodat je in de onderkant van de soesjes een gaatje kunt prikken en de soesjes kunt vullen.

Serveertips

Dip de soesjes in chocolade of glazuur voor een feestelijk effect.

