



Zelfgemaakte roomsoezen

Luchtige soesjes gevuld met stijfgeklopte slagroom en bestrooid met bloedsuiker. Een tijdloze traktatie voor groot en klein.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
30'	25'	6	Dessert

Ingrediënten

125 ml water
125 ml volle melk
100 gr ongezouten boter, in blokjes
150 gr patentbloem
4 eieren (medium)
1 snuf zout
1 kl suiker
400 ml volle slagroom
3 el bloedsuiker, plus extra om te bestrooien

1 kl vanille-extract

Bereidingswijze

- 1.** Verwarm de oven voor op 200 °C (boven- en onderwarmte). Bekleed een bakplaat met bakpapier.
- 2.** Doe het water, de melk, de boter, het zout en de suiker in een ruime kookpot en breng al roerend aan de kook op middelhoog vuur.
- 3.** Neem de pot van het vuur en voeg in één keer alle bloem toe. Roer krachtig met een houten lepel tot een gladde deegbal.
- 4.** Zet de pot terug op laag vuur en blijf ongeveer 2 minuten roeren tot het deeg loslaat van de bodem en er een dun vliesje achterblijft. Dit droogt het deeg en zorgt voor luchtige soesjes.
- 5.** Neem de pot van het vuur en laat het deeg 5 minuten afkoelen. Voeg daarna de eieren één voor één toe en roer na elk ei tot het volledig is opgenomen. Het deeg is klaar wanneer het glanzend is en traag van de lepel glijdt.
- 6.** Schep het deeg in een spuitzak met een gladde spuitmond van ongeveer 1 cm. Spuit ronde bolletjes van circa 4 cm diameter op de voorbereide bakplaat, met voldoende ruimte ertussen.
- 7.** Bak de soesjes 25 minuten in de voorverwarmde oven. Open de ovendeur tijdens het bakken niet, anders zakken de soesjes in.
- 8.** Neem de soesjes uit de oven en prik ze onmiddellijk in met een satéprikker of mes zodat de stoom kan ontsnappen. Laat volledig afkoelen op een rooster.
- 9.** Klop de slagroom samen met de bloedsuiker en het vanille-extract stijf. Schep de slagroom in een spuitzak met een gekartelde spuitmond.
- 10.** Snijd de afgekoelde soesjes horizontaal open. Spuit ruim slagroom op de onderste helft en leg het kapje er terug op.
- 11.** Bestrooi vlak voor het serveren met bloedsuiker.

Tip

Zorg dat de eieren op kamertemperatuur zijn voor je ze toevoegt, zo neemt het deeg ze makkelijker op. Gevulde soesjes bewaar je best niet langer dan enkele uren in de koelkast, anders worden ze zacht. Bak de lege soesjes gerust een dag op voorhand en bewaar ze in een luchtdichte doos.

Lekker met

Serveer de roomsoezen als dessert of bij de koffie. Ze passen ook mooi op een dessertbuffet.

Dranktip

Een glas mousserende cava of prosecco past uitstekend bij de luchtige roomvulling.

Ontdek meer recepten op kookpot.be