



soesjes met vanilleroom



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

250 gram water
250 gram volle melk
250 gram ongezouten roomboter
250 gram gezeefde bloem
1 snuifje zout
10 eieren
5 deciliter volle room
100 gram bloedsuiker (+ extra)
1 vanillestokje (uitgeschrapt)

Bereidingswijze

- 1.** Giet het water en de melk in een steelpan. Voeg de boter toe. Breng aan de kook en haal meteen van het vuur. Roer tot de boter volledig is gesmolten. Voeg in één keer de bloem en het zout toe en roer goed. Zet de pan opnieuw op het vuur en blijf roeren. Je moet het deeg een beetje laten garen tot het een droge bal wordt die loskomt van de bodem. Dat duurt ± 5 minuten.
- 2.** Haal de pan van het vuur en voeg één voor één de eieren toe, terwijl je telkens goed blijft roeren tot elk ei volledig is opgenomen in het deeg. Je hebt nu een mooi glanzend deeg. Schep het deeg in een spuitzak met gladde of gekartelde spuitmond. Spuit 65 kleine rondjes op 2 of 3 met bakpapier beklede bakplaten. Laat tussen elk rondje deeg een beetje ruimte. Bak de soesjes gedurende 15 à 20 minuten in een op 200 °C voorverwarmde oven. Laat ze volledig afkoelen.
- 3.** Klop de volle room stijf met de bloedsuiker en het merg van de vanille. Schep in een spuitzak.
- 4.** Snij de soesjes doormidden en spuit er telkens wat room in. Zet het dekseltje er terug op. Werk af met gezeefde bloedsuiker.