



Aardbeien soezen

Met de FunCakes mix voor Bavarois en dit recept kun je deze aardbeien soezen zelf maken! In ons recept leggen we alles stap voor stap uit. De perfecte zomers traktatie!

Boodschappenlijstje



Wilton Poches à Douille Jetables pk/12

03-3111
6,05 €

Overige benodigdheden voor 10 soezen:

- 100 ml water
- 100 ml melk
- 100 gram gezeefde patentbloem
- 100 gram roomboter
- Snufje zout
- 4 eieren
- Doosje aardbeien
- 250 ml slagroom
- 100 ml water
- Slagroom voor garnering

Klop de slagroom lobbig. Meng 50 gram mix met 60 ml water en spatel dit mengsel direct voorzichtig door de slagroom. Plaats het circa 1 uur in de koelkast om op te stijven.

Verwarm de oven voor op 200°C (heteluchtoven). Breng in een steelpan de melk, het water, de boter en het snufje zout aan de kook tot alle boter is gesmolten. Haal de pan van het vuur en voeg in een keer de gezeefde bloem toe. Roer de bloem met een houten lepel er goed door heen, totdat er een mooie bal deeg ontstaat. Plaats de pan voor circa 2 minuten terug op laag vuur en laat het deeg al roerend na garen. Haal de pan van het vuur en laat het deeg even afkoelen tot het lauwwarm is. Voeg een voor een de eieren toe en kneed deze door, zodat er een mooi glanzend deeg ontstaat.

Vul een spuitzak met het deeg (eventueel met spuitmondje 1M) en spuit op een bakplaat bekleed met bakpapier 8-10 mooie toeven. Zorg ervoor dat ze ongeveer 8 cm in doorsnede zijn aan de basis met een tussenruimte van circa 5 cm. Bak de soezen in circa 30 minuten goudgeel gaar.

Zodra de soezen zijn afgekoeld, knip je deze aan de zijkant door met een schaar. De soezen zullen geheel hol zijn. Haal het dekseltje van de soes eraf en vul deze met een flinke schep van de bavarois. Leg hierboven op nog een paar halve aardbeien. Plaats het dekseltje van de soes er bovenop en garneer deze met een toef van slagroom en aardbeien.



Mede mogelijk gemaakt door FunCakes.