



Boswandeling soesjes

Het kermis en festival seizoen gaat weer van start! Ben jij op zoek naar de perfecte manier om je vrienden te verrassen? Deze heerlijke soesjes zijn gevuld met Enchanted Cream met Boswandeling en gedipt in chocolade melts met Boswandeling.

Boodschappenlijstje



Patisserie Feuilles de Papier Sulfurisé
38x30cm pk/20

P01733
3,95 €

Ingrediënten

- 430 ml water
- 6 eggs
- Fles boswandeling

Stap 1: De soezen

Verwarm de oven voor op 225°C (heteluchtoven 200°C). Bekleed 2 bakplaten met een vel Wilton Parchment paper. Maak 200 gram FunCakes special edition mix voor Soezen zoals is aangegeven op de verpakking. Doe het soezenbeslag in een FunCakes spuitzak met Wilton Decorating Tip Round #2A. Spuit met een afstand van ongeveer 2-3 cm de ongevulde soezen op het bakpapier. Bak de soezen in 20-25 minuten bruin en gaar en laat ze daarna afkoelen op het aanrecht.

Stap 2: De chocolade dip

Smelt in de magnetron 200 gram FunCakes chocolade melts wit op 450W. Blijf tussendoor de chocolade roeren. Als de chocolade bijna gesmolten is roer je de zichtbare stukjes weg in de warme melts. Roer 40 ml boswandeling en een druppel FunCakes Edible FunColours gel bright green erdoorheen tot het een gladde ganache is. Dip de soezen hierin en laat ze goed opdrogen, je kunt de soezen eventueel in de koelkast zetten om het proces te versnellen.

Stap 3: De vulling

Doe 400 gram FunCakes mix voor Enchanted cream, 250 ml water, 150 ml boswandeling en een druppel Bright Green FunColours gel in een mengkom en mix dit op een hoge snelheid in 3 minuten tot een stevige crème. Doe dit in een FunCakes spuitzak met Wilton Decorating Tip Open Star #6B. Snijd de soezen doormidden en vul ze met de crème. Zet de bovenkant er weer op en maak van de Enchanted Cream een klein toefje op de bovenkant.