



Zelfgemaakte roomsoezen

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

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
35'	25'	6	Dessert

Ingrediënten

- 125 ml water
- 125 ml melk
- 100 gr boter
- 150 gr bloem
- 4 stuks eieren
- 1 snuf zout
- 1 theelepel suiker
- 400 ml room
- 3 eetlepel bloedsuiker

1 theelepel vanille-extract

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 200 graden.
2. Breng water, melk, boter, zout en suiker aan de kook.
3. Voeg in één keer de bloem toe en roer tot een gladde deegbal die loslaat van de pan.
4. Laat kort afkoelen en roer er één voor één de eieren door tot een glanzend deeg.
5. Spuit kleine bolletjes op een bakplaat met bakpapier.
6. Bak vijftwintig minuten goudbruin en open de oven niet tussendoor.
7. Laat de soesjes volledig afkoelen en snijd ze open.
8. Klop de room met vanille stijf en spuit ze in de soesjes.
9. Bestrooi met bloedsuiker voor het serveren.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)