

Bananensoezen

Ik ben bezig om de wereld van de soezen te verkennen. Zo'n kookdeeg is toch weer heel wat anders dan een koek- of brooddeeg! Wie soezen zegt, noemt waarschijnlijk in één adem ook de slagroomsoezen en de Bossche bol, maar ook de bananensoezen. Een eenvoudig in grote hoeveelheden te maken gebakje dat de meeste mensen ongetwijfeld kunnen waarderen! Dit recept is goed voor ca. 11 bananensoezen.



Ingrediënten:

soezen:

- 70 gram roomboter
- 70 gram volle melk
- 70 gram water
- 70 gram tarwebloem
- 140 gram losgeklopt ei

Vulling:

- 500 gram slagroom
- 65 gram poedersuiker
- 15 gram klopfix (eventueel)
- 4 á 5 bananen
- citroensap

Decoratie:

- 200 gram poedersuiker
- water (of licht opgeslagen eiwit als je het glazuur minder doorzichtig wilt hebben)
- gele kleurstof
- 40 gram melk of pure chocolade

Werkwijze:

- Verwarm de oven voor op 220 graden Celsius, conventioneel met onder- en bovenwarmte.
- Breng de roomboter, het water en de melk in een pan aan de kook.
- Haal de pan van het vuur en roer de bloem onder.
- Zet de pan terug op de hittebron en roer het deeg tot het begint aan te zetten op de bodem van de pan en verder een glad geheel vormt.
- Haal de pan weer van de warmtebron en wacht tot het beslag 70 graden Celsius of kouder is.
- Voeg nu beetje bij beetje het losgeklopte ei toe en roer dit door het deeg. Beter een ei te weinig dan te veel. Het deeg moet in een hele dikke druppel traag van je spatel afglijden.
- Spuit met een spuitzak met een glad spuitmondje van 15/17 mm. ca. 11 kromme "banaantjes" op een met bakpapier beklede bakplaat.
- Bak de bananensoezen 20 minuten in een gesloten oven. Laat na deze tijd de stoom ontsnappen door de ovendeur even op een kier te zetten en vervolgens nog met gesloten deur 5 minuten verder te bakken.
- Laat de soezen afkoelen op een rooster.
- Klop de slagroom op met de poedersuiker en (eventueel) de klop-fix op tot deze stevig en spuitbaar is.
- Snijd alle soezen open.
- Doe de slagroom over in een spuitzak met een gekarteld spuitmondje van 13 mm.
- Spuit de bodems van de soezen op met slagroom. Ik spoot half omhoogstaande rondjes die elkaar dakpansgewijs overlaptten. (een beetje als een liggende springveer)
- Tussen de slagroom' rondjes' steek je plakjes banaan die met citroensap bestreken zijn zodat ze niet verkleuren. zo krijg je om en om een "plakje slagroom" en een plakje banaan.
- Maak de glazuur aan door de poedersuiker te mengen met iets water tot je een nog vrij stevig, glimmend mengsel hebt. Wil je de glazuur wat minder doorzichtig hebben, dan kan je wat (gepasteuriseerd) eiwit licht opkloppen en dit mengen met poedersuiker en een paar druppels citroensap. Kleur in beide gevallen het glazuur naar wens met gele kleurstof.
- Strijk met een kwast het glazuur over de losgesneden bovenkanten van de soezen of dip ze op de kop in het glazuur.
- Leg de bovenkanten als het glazuur gedroogd is op de opgemaakte soezen.
- Smelt nu au-bain marie, in een chocolade smelter of in de magnetron (op een lage stand!) de chocolade. Vouw van bakpapier een cornetje of vul een lepel met de gesmolten chocolade en trek streepjes over de soezen.
- Zet in de koelkast om op te laten stijven. Eet smakelijk!

Bron: eigen recept