

Sneeuwpop van soesjes

Vandaag sneeuwde het dat het een lieve lust was. Het plannetje, dat ik al geruime tijd in mijn hoofd had, moest nu echt eens uitgevoerd worden! Deze sneeuwpop van soesjes is vrij eenvoudig te maken en is leuk als traktatie bij een verjaardag of bij het kerstdiner. Dit recept is goed voor 14 sneeuwpoppen.



Ingrdiënten:

Soezen:

- 150 gram water
- 75 gram roomboter
- 75 gram tarwebloem
- 150-200 gram losgeklopt ei (=3 á 4 eieren maat M)

Vulling:

- 65 gram frambozen (vers of diepvries)
- 65 gram geleisuiker
- 250 gram slagroom
- 30 gram poedersuiker

Decoratie:

- ca. 300 gram witte chocolade

- krenten
- gekonfijte sinaasappelschil of een klein stukje wortel
- voor de mond: stukje zure mat, dropveter o.i.d.
- zoute stengels

Werkwijze:

- Verwarm de oven voor op 220 graden Celsius, conventioneel met onder- en bovenwarmte.
- Doe het water en de roomboter in een pan en breng dit aan de kook.
- Haal de pan van het fornuis en roer de bloem er doorheen.
- Zet terug op het fornuis en verwarm al roerend tot je een droge, gladde massa hebt. Verwarm niet te lang, want dan zullen de soezen niet omhoog komen tijdens het bakken.
- Haal de pan weer van het fornuis en wacht tot de massa is afgekoeld tot 70 graden Celsius.
- Roer nu beetje bij beetje het ei door het beslag tot het beslag traag in een hele dikke, glanzende druppel van je spatel af 'valt'. Beter een ei te weinig, dan een ei te veel. Liever dus 150 gram ei dan 200.
- Spuit met een spuitzak met een glad spuitmondje van ca. 13 mm 28 dopjes op een met bakpapier beklede bakplaat.
- Duw met een natte vinger de puntjes plat.
- Zet de bakplaat net iets onder het midden in de oven.
- Bak 15 minuten en zet daarna de ovendeur heel even op een klein kiertje om de stoom eruit te laten. Bak vervolgens nog 7-10 minuten tot de soezen mooi gekleurd zijn.
- Laat ze afkoelen en begin ondertussen aan de vulling.
- Verwarm de frambozen met de geleisuiker in een pan en laat een paar minuten koken. Laat een druppel vallen op een koud schoteltje. Geleert deze snel, dan is de frambozenjam goed.
- Laat de jam afkoelen.
- Klop de slagroom met de poedersuiker tot deze stevig is.
- Mix op de laagste stand de afgekoelde frambozenjam erdoor.
- Prik met een smal, scherp voorwerp aan de onderkant een gaatje in ieder soesje.
- Vul een spuitzak met de frambozenroom en gebruik een smal spuitmondje.
- Steek het spuitmondje in het gemaakte gaatje en spuit de soezen vol frambozenroom.
- Smelt vervolgens de witte chocolade au bain marie of in de magnetron. Pas op dat je de chocolade niet te heet laat worden, deze verbrandt snel!
- Doop ieder soesje in de gesmolten witte chocolade en stapel steeds twee op elkaar.
- Maak van krenten oogjes en knoopjes en een neus van gekonfijte sinaasappelschil of een stukje wortel.
- Maak een mondje van een dun, lang stukje snoepgoed.
- Steek aan beide kanten een half zout stokje in het lijfje.
- Zet de soezen in de koelkast om uit te harden.

Bron: eigen recept