

Slagroomsoezen

Tot nu toe had ik mij laten afschrikken door de vele verhalen die melden dat soezen maken zo lastig is. Gisteravond heb ik het er toch maar eens op gewaagd; omdat het van die heerlijke hapjes zijn die het altijd goed doen als je gasten krijgt (wat natuurlijk vaak het geval is met de feestdagen) en omdat ik nieuwsgierig was of het echt zo moeilijk zou zijn of dat het wel mee zou vallen. Tot mijn grote verrassing (en opluchting) bleek het helemaal niet zo moeilijk als vaak wordt voorgespiegeld! Als de diepvries na de feestdagen weer wat ruimte biedt, ga ik zeker een voorraadje slagroomsoezen aanleggen! Het leuke van soezendeeg is dat je er ontzettend veel variaties van kunt maken: kleine slagroomsoesjes, Bossche Bollen, moorkoppen, eclairs, gele roomsoezen... Het recept is goed voor 10-12 slagroomsoezen of ongeveer het dubbele aantal aan kleine soesjes.



Ingrediënten:

Deeg:

- 100 ml water
- 50 gram boter (of margarine)
- snufje zout
- 75 gram (patisserie)bloem
- 125 tot 150 gram losgeklopt ei

Vulling:

- 200 ml slagroom
- witte basterdsuiker naar smaak

Afwerking:

- poedersuiker

Werkwijze:

- Verwarm de oven voor op 220 graden Celsius.
- Meng de bloem en het zout in een schaalje.
- Doe het water en de boter of margarine in een pan.
- Verwarm tot de vetstof gesmolten is en het water kookt.
- Neem de pan van het vuur.
- Meng er in één keer de bloem met het zout onder en roer stevig met een spatel tot een homogene massa.
- Plaats de pan opnieuw op een laag vuur en blijf voortdurend roeren met de spatel tot de massa droog is (droogroeren). De bloem wordt op deze manier gegaard, dit duurt 1-2 minuten. De massa mag niet aancoeken op de bodem.
- Haal de pan van het vuur en roer er in beetjes het ei door. Het volgende beetje mag pas toegevoegd worden als het vorige volledig is opgenomen.
- Beter een half ei te weinig dan een half ei te veel! Het beslag is goed als het beslag traag, als een dikke druppel van de spatel af glijdt.
- Bekleed de bakplaat met een stukje bakpapier. Wil je soezen van gelijke grootte, teken dan cirkels van 5 cm doorsnede met flink wat ruimte ertussen op het papier en keer het papier dan om.
- Vul een spuitzak met een effen spuitmondje van 15 mm met het beslag.
- Houd de spuitzak ongeveer 2 cm boven de bakplaat en spuit halve bollen met een doorsnede van 5 cm.
- Bestrijk de bovenkant van elke soes met losgeklopt ei. (Ik was het vergeten, maar kon geen nadelige gevolgen ontdekken.)
- Druk de bovenkant voorzichtig in met de achterkant van een vork.
- Plaats de bakplaat 15 minuten in de voorverwarmde oven.
- Zet na 15 minuten de ovendeur op een klein kiertje om de damp vrij te laten. (Het gaat er bij soezen om dat je de juiste dampspanning verkrijgt, dit maakt dat de soezen zoveel groter worden tijdens het bakken, belangrijk is dus de juiste verhouding vocht te hebben)
- Bak ze op deze manier nog 5 minuten tot de soezen krokant zijn aan de buitenkant en zacht van binnen.
- Haal de soezen uit de oven en laat afkoelen op een rooster.
- Klop de slagroom stijf in een kom en voeg witte basterdsuiker toe naar smaak.
- Vul een spuitzak met een glad, lang en smal spuitmondje met de slagroom.
- Prik met het spuitmondje een gaatje in de onderkant van de soes en spuit de slagroom erin.
- Grotere soezen kan je ook open snijden en dan vullen met slagroom, gebruik dan een gekarteld spuitmondje.
- Serveer de slagroomsoezen bestrooid met wat poedersuiker.

Variaties zijn om de soezen te overgieten met gesmolten chocolade of glazuur. In plaats van deze vulling met slagroom kan je ook bijvoorbeeld banketbakkersroom of custard gebruiken. Ook lekker is om de soezen open te snijden, te vullen met slagroom en daarop wat (vers) fruit te leggen.

Het recept komt uit: "Bakboek, de klassiekers" door Eric van den Hende / PIVA



baksels.net ©