

Stappenplan 436 Aardbeiensoes

Tip! Afhankelijk van de tijd van het jaar kunnen deze soezen ook gemaakt worden met ander fruit. Bijvoorbeeld bananen, mango of frambozen.

1. Zet de ingrediënten klaar voor het soezenbeslag:
 - 1 dl water
 - 50 gram boter
 - een mespuntje zout
 - 50 gram bloem
 - 2 eieren.
 2. Zet de ingrediënten klaar voor de vulling:
 - 250 gram aardbeien
 - ½ eetlepel vanillesuiker
 - 250 ml slagroom
 - 3 eetlepels suiker.
 3. Zet de benodigdheden klaar:
 - snijplank
 - snijmesje
 - afvalbakje
 - steelpan
 - pollepel
 - beslagkom
 - zeef
 - bakpapier
 - 2 spuitzakken met kartel spuitmondje
 - vork
 - mixer of garde.
 4. Maak eerst de soezen. Zet de oven aan op 2200 C.
 5. Breng het water met de boter en het zout aan de kook.
 6. Voeg in één keer de gezeefde bloem toe. Roer net zolang tot de deegbal loslaat.
 7. Doe het deeg in de beslagkom en laat het even afkoelen. Roer één voor één de eieren erdoor.
 8. Doe het beslag in de spuitzak en spuit zes soezen op het bakpapier op de bakplaat.
 9. Bak de soezen in 20 – 30 minuten goudbruin. Zet de oven na 10 minuten op 2000 C. Heb je kleine soesjes gemaakt dan zijn deze in 10 minuten klaar.
- Tip!** Je weet dat een soes gaar is als deze licht aanvoelt, sterk gerezen is en een droge goudgele korst heeft.
10. Maak nu de vulling. Was de aardbeien en verwijder de kroontjes. Houd drie aardbeien achter.
 11. Pureer de overige aardbeien met een vork of druk ze door de zeef. [v]Let op![/] Afhankelijk van het gekozen fruit kan ervoor gekozen worden het fruit niet te pureren maar als stukjes toe te voegen.

- 12.** Klop de slagroom stijf met de suiker. Doe de helft van de slagroom in een spuitzak.
- 13.** Meng de rest van de slagroom door de aardbeienpuree.
- 14.** Snijd de afgekoelde soezen open. Vul ze met de aardbeienroom.
- 15.** Zet de bovenste helft van de soezen er weer op. Garneer met een rozet slagroom en een stukje aardbei.