



Blauwe bessen-roomsoezen

Benodigheden (6 stuks)

300 gram blauwe bessen

voor de soezen:

1 dl water

50 gram boter

snufje zout

60 gram bloem

2 eieren

voor de vulling

2 dl slagroom

1 zakje slagroomversteviger

1 eetlepel suiker

Bereiden roomsoezen

- Verwarm de oven voor op 220°C.
- Vet de bakplaat in.
- Breng het water met de boter en het zout aan de kook.
- Voeg alle bloem tegelijk toe en blijf roeren totdat het deeg gelijkmatig en soepel is en als een deegbal loslaat van de bodem.
- Neem de pan van de warmtebron en roer eventueel met de mixer één voor één de eieren erdoor.
- Blijf roeren totdat het deeg licht van kleur is en glanst.
- Het deeg moet zo dik zijn dat het nog net als een bal van de lepel kan vallen.
- Verdeel het deeg met behulp van twee eetlepels in 6 bergjes, met een tussenruimte van minimaal 5 cm, op de bakplaat.
- Bak de soezen 10 minuten in het midden van de oven.
- Schakel de oven terug naar 200°C en laat de soezen daarna in ca. 10 minuten lichtbruin en gaar bakken.
- Houd de oven dicht tijdens het bakken anders zakken de soezen in.
- Ze zijn gaar als ze licht aanvoelen.
- Laat ze afkoelen op een taartrooster.
- Klop de slagroom met de slagroomversteviger en de suiker stijf.
- Schep de helft van de blauwe bessen door de room.
- Snijd of knip de zijkant van de soezen open.
- Vul ze met het blauwe bessen-roommengsel.
- Garneer met de rest van de blauwe bessen.

Variatietips

De soezen kunnen ook als open soezen met vulling geserveerd worden.

Vervang de slagroom door slankroom en de suiker door 1 eetlepel suikervervanger/kristalpoeder.