

Roomsoesjes à la Dunes Blanches

Ingrédients

- 65g water
- 85g volle melk
- 2g zout
- 2g suiker
- 60g boter
- 80g bloem
- 125g heel ei
- 225g volle room
- 25g poedersuiker

Préparation

1. Onder de eenvoudigste maar toch verrukkelijke desserts bevinden zich de klassieke soesjes met slagroom.
2. Over het algemeen zijn het soesjes die in tweeën zijn gesneden en geglaazuurd met een krokante karamel.
3. Dit is niet het geval bij de witte duinen, die uiteindelijk chouquettes zijn (met suikerparels) gevuld met slagroom en bestrooid met een beetje poedersuiker, kortom de perfecte lekkernij om een maaltijd met een goede koffie af te sluiten. Benodigdheden : Perforatieplaat Spuitzakken Spuitmondje 8mm Bereidingstijd : 40 minuten + 25 minuten baktijd Voor 15 tot 20 soesjes : Het soesjesdeeg : water volle melk zout suiker boter bloem heel ei QS parelsuiker Breng de melk, het water, de boter, de suiker en het zout aan de kook.
4. Voeg de bloem in één keer toe en meng goed buiten het vuur.
5. Wanneer de bloem is opgenomen, zet het deeg weer op het vuur en droog het mengsel al roerend een paar minuten.
6. Vervolgens, doe het in de kom van de keukenmachine met de kneedhaak en meng op lage snelheid een paar minuten zodat de stoom uit het deeg kan ontsnappen (dit kan ook met de hand met een spatel).
7. Voeg de eieren beetje bij beetje toe en meng goed tussen elke toevoeging.
8. Aan het einde moet het deeg glad en glanzend zijn.
9. Doe het in een spuitzak met een glad spuitmondje en spuit soesjes op een bakplaat bekleed met bakpapier.
10. Bestrooi met suikerparels en bak vervolgens 25 minuten op 180°C.
11. Laat de soesjes afkoelen op een rooster.
12. De slagroom : volle room poedersuiker Vanille-extract of vanillestokje De bovenstaande hoeveelheden zijn indicatief, voor soesjes van 5-6 cm in diameter na het bakken moet je ongeveer slagroom per soesje rekenen, dus afhankelijk van de grootte van je soesjes en hun aantal, is het aan jou om de benodigde hoeveelheid slagroom aan te passen Klop de volle room op lage snelheid.
13. Wanneer deze begint te stijgen, voeg de poedersuiker en de vanille toe, klop opnieuw tot de gewenste textuur.
14. Doe de slagroom in een spuitzak met een glad spuitmondje van klein formaat.
15. Vul de soesjes van onderaf, bestrooi met poedersuiker en geniet ervan!