Zoet

ORANJE SOESJES

INGREDIËNTEN

Aantal porties: 30 - 40 stuks

- 100 gr melk
- 100 gr water
- 100 gr boter
- 100 gr bloem
- snuf zout
- 4 eieren
- 500 ml slagroom
- 60 gr suiker
- 1 zakje klopfix (slagroomversteviger)

Glazuur

- 120 gr poedersuiker
- 1,5 el wortelsap
- eventueel extra oranje kleurstof (rood en geel)

BEREIDINGSWIJZE

1. Zeef de bloem en voeg er het snuf zout aan toe. Zet apart.
2. Doe de melk, het water en de boter in een pannetje en breng
3. dit aan de kook. Haal de pan van het vuur zodra het kookt. Voeg
4. dan de gezeefde bloem met het zout toe aan het botermengsel
5. en roer dit door met een garde. Zet de pan dan weer terug op
6. laag vuur om het mengsel goed gaar te maken. Blijf constant
7. goed doorroeren. Zodra het een droge bal wordt en loslaat van
8. de pan roer je het mengsel nog een paar keer door met een
9. spatel. Haal de pan weer van het vuur.
10. Voeg nu een voor een de eieren toe terwijl je dit met een spatel door blijft roeren. Ga hier snel te werk, zodat de eieren niet de kans krijgen om te stollen. Voeg pas het volgende ei toe als het vorige volledig is opgenomen.
11. Vul een spuitzak met het soezendeeg. En verwarm de oven voor op 210 graden.
12. Bekleed een bakplaat met bakpapier en spuit hier vervolgens de soesjes op (ongeveer 2 cm doorsnede). De opstaande puntjes kun je met een natgemaakte vinger platdrukken.
13. Bak de soesjes in zo'n 15 - 18 minuten gaar. Tot de soesjes mooi bruin gekleurd zijn. Let op dat je de oven tussendoor niet open doet, anders zakken ze in.
14. Klop de slagroom met de suiker en de slagroomversteviger stijf op. Doe dit in een spuitzak.
15. Maak een gaatje in de soesjes en spuit vervolgens de slagroom in de soesjes. Je kunt de soesjes met poedersuiker bestuiven, of het glazuur maken. Doe dit door de poedersuiker met het wortelsap te mixen en eventueel nog oranje (geel en rode) kleurstof toe te voegen.
16. Dip de bovenkant van de soesjes in het glazuur en laat ze vervolgens (in de koelkast) uitharden. Herhaal deze stap eventueel voor een meer oranje kleur.