

zomersoesjes / Summer profiteroles



De boodschappen voor soesjes

200 ml water
100 gram boter
120 gram bloem
een zakje vanillesuiker
3 vrije uitloop eieren, middenmaat
1 vrije uitloop ei, losgeklopt
500 ml koude slagroom
3 eetlepels suiker
zakje klop-fix

Glazuur

100 gram aardbeien
50 gram poedersuiker
1 vrije uitloop eiwit
enkele druppels citroensap

Zoete slagroomsoesjes zijn leuk om met de kids te maken en ze eten ze ook graag op. Het recept is gemakkelijk en de soesjes zijn snel klaar. Grotere kids kunnen - bijna - alles zelf doen, dus je hoeft alleen mee te kijken.

Vorbereiding

Verwarm de oven voor op 220°C.

Zo maak je soesjesdeeg

Smelt in een pan de boter in het water, op een laag vuur.

Voeg al roerend in een keer de bloem toe.

Blijf roeren tot het mengsel glad is (het deeg moet de wanden van de pan loslaten), dit gaat heel snel.

zomersoesjes / Summer profiteroles

Zo maak je de soesjes

Schep het deeg in een kom, voeg de vanille toe en mix er 1 voor 1 de eieren door.

Spatel het losgeklopte ei er in kleine beetjes door, het deeg wordt glad en glanzend.

Spuit 20 kleine hoopjes deeg op een bakplaat bedekt met bakpapier.

Druk met een natgemaakte vinger de puntjes op de soesjes plat.

We gaan nu de soesjes bakken maar let op! Doe de oven deur tijdens het bakken niet open!!

Bak de soesjes 5 minuten op 220°C, dan nog 10 minuten op 200°C.

De soesjes zijn gaar als ze goudbruin zijn en licht aanvoelen.

Zet de oven uit, de oven deur op een kier en laat de soesjes 15 minuten zo staan.

Pak ze dan voorzichtig van de bakplaat en laat ze op een rooster verder afkoelen.

Laat de soesjes helemaal afkoelen voor ze gevuld worden.

Knip in de onderkant van de soesjes een gaatje, om te vullen.

Klop slagroom met suiker en klop-fix stijf, vul de soesjes en leg ze in de ijskast om op te stijven.

Aardbeienglazuur maken

Wrijf 6 grote aardbeien door een zeef voor 3 eetlepels puree, hou de rest apart.

Zeef de poedersuiker in een kom, roer de puree erdoor.

Roer tot het glazuur er glad en glanzend uit ziet.

Stapel de soesjes op een bord, schenk er glazuur over en druk het restant aardbeien er op.

Lekker!



Shopping list

- 200ml water
- 100g unsalted butter
- 120g flour
- 1 teaspoon vanilla essence
- 3 free range eggs, medium
- 1 free range egg, beaten
- 500 ml cold double cream
- 4 tablespoons sugar
- 1 sachet klop-fix

Strawberry glaze

- 100g strawberries
- 50g powdered sugar
- 1 free range egg white
- a few drops of lemon juice

Sweet cream puffs are fun to make with the kids, they love to eat them too. The recipe is easy and the puffs are quickly made. Bigger kids can do - almost - everything themselves, so you just have to keep an eye.

The Preparation

Preheat the oven to 220 ° C.

How to make the dough

In a pan melt the butter in the water, on low heat.

Add all the flour at once while stirring.

Keep stirring the mixture (the dough must come loose from the pan). This will happen really fast.

How to make the dough

Spoon the dough in a bowl, add vanilla, beat in the eggs one by one.

Bit by bit stir in the beaten egg, the dough will look smooth and shiny.

Pipe 20 little dough heaps on a baking tray covered in waxed paper.

Flatten the points on the profiteroles by pressing with a wet finger.

Now we are going to bake the profiteroles.

Please note: do not to open the oven door while baking !!

Bake the profiteroles 5 minutes on 220 ° C, then another 10 minutes on 200 ° C.

The profiteroles are cooked when they are golden brown and feel light. Bake them - if needed - 5 minutes longer.

Turn the oven off, leave the oven door ajar a little and leave the puffs in for 15 minutes.

Then gently pick them up from the baking sheet and allow them to cool completely on a wire rack.

It is fun to see the profiteroles puff and colour a lovely golden brown.

Allow the puffs to cool completely before filling them.

Cut a little hole in the bottom of the puffs, to fill them.

Beat the double cream with sugar and klop-fix stiff, fill the puffs. and place in the fridge to set.

How to make a strawberry glaze

Sieve 6 big strawberries to get 3 tablespoons puree, put the rest aside.

Sieve powdered sugar into a bowl, stir in the strawberry puree. Stir into a shiny glaze.

Pile the profiteroles on a serving platter, pour the glaze over the top,

Arrange the remaining strawberries on the profiteroles tower.

Yummy!