Roze wolken

Enige bakervaring is gewenst

(Voor 12 stuks)

Oventemperatuur en baktijd:
Elektrische oven: 210°C
Heteluchtoven: 190°C
Gasoven: stand 5
Baktijd: ca. 25 minuten

Ingrediënten:
150 ml melk
75 g boter of margarine
evt. zout
90 g bloem (Koopmans Kristalbloem)
3 losgeklopte eieren (m)
½ tl Dr.Oetker Backin
500 ml slagroom
250 g frambozen- of aardbeienjam (bij voorkeur light, halva)
2 zakjes Dr.Oetker Prinsessenglazuur

Extra nodig:
Zeef

Bereidingswijze:
Verwarm de oven voor en bekleed een bakplaat met bakpapier. Breng de melk in een steelpannetje met de boter en het zout al roerend aan de kook tot de boter is gesmolten. Neem de pan van het vuur, voeg al roerend de bloem toe en roer dit met een garde tot een glad deeg. Zet de pan op een laag vuur en blijf roeren totdat het deeg als een bal van de pan los laat.

Neem de pan van het vuur en giet geleidelijk onder goed roeren de losgeklopte eieren er door tot een glad en glanzend deeg ontstaat dat in stukken van de lepel valt. Roer tot slot het gezeefde bakpoeder erdoor.

Maak met 2 eetlepels 12 middelgrote beslagdopjes op de bakplaat. Zorg voor voldoende tussenruimte in verband met het rijzen van het deeg.

Bak de soezen in het midden van de oven in ca. 25 minuten gaar en goudbruin. Laat de soezen goed afkoelen.

Bereid het prinsessenglazuur volgens de bereidingswijze op het zakje. Knip de zakjes open en giet het glazuur in een klein schaaltje. Haal de bovenkant van de soes voorzichtig door het glazuur en laat het opdrogen.

Klop de slagroom (zonder suiker) luchtig. Roer de jam glad door het door een zeef te wrijven. Meng de slagroom en de jam met een pollepel rustig door elkaar.

Snijd of knip de soezen horizontaal door, leg de bovenkanten apart. Schep op de onderkant de room en plaats de bovenkant (met glazuur) op de room.

Opmerkingen:
-Als u niet alle 12 de soezen gebruikt, kunt u deze prima invriezen. Laat ze goed afkoelen en verpak ze luchtdicht.

Dr. Oetker producten:
Dr. Oetker Backin
Dr. Oetker Prinsessenglazuur

© Copyright 2012 by Dr. Oetker Nederland b.v. - www.oetker.nl