



Soesje opgevuld met advocaat met aardbeismaak



Ingrediënten

Voor 4 PERS.

Soezenbeslag

Ei	7 st
Suiker	30 g
Boter	140 g
Bloem	380 g
Melk	360 g
Zout	3 g

Vanillesaus

Eidooier	5 st
Suiker	90 g
Melk	400 g
Vanillestok	1 st

Afwerking

Room	300 g
Suiker	50 g
Suikergarnituur	

Advocaat met aardbeismaak 300 g
"Den gouden haan"

Bereidingswijze

***Maak een soezenbeslag:** Melk, boter, zout en suiker zachtjes aan de kook brengen. De gezeefde bloem in één keer toevoegen en met een spatel mengen. Het beslag even laten drogen op het vuur en het deeg even laten afkoelen. Roer 1 voor 1 de eieren onder het beslag. Vul een spuitzak met het beslag en spuit op een bakplaat 16 kleine soesjes en 16 grotere soesjes. Bak deze op 220 C° circa 10 min af voor de kleintjes en 18 min voor de grote.

***Maak een vanillesaus:** Melk en opengesneden vanillestok aan de kook brengen. De eidooiers en de suiker met een klopper stevig opkloppen. De licht afgekoelde melk bij het mengsel gieten en terug zacht opwarmen tot er een lichte binding ontstaat. De saus zeven en koelen.

*Klop de room op met wat suiker. Vul de kleine soesjes op met advocaat met aardbeismaak. Snij de grote soesjes doormidden en spuit deze op met de opgeklopte room en leg er een klein opgevuld advocaatsoesjes in. Doe het dekseltje er terug op.

*Maak desgewenst een suiker garnituurtje

Tips / Presentatie

Giet wat vanillesaus op het bord en trek er wat streepjes in met advocaat met aardbeismaak van "Den gouden haan"

Leg nu 4 soesjes op het bord en werk af met een suikergarnituur.

Kan ook nog afgewerkt worden met verse aardbeien.

Tip: dit dessert kan ook gemaakt worden met advocaat met sinaasappelsmaak, advocaat met koffiesmaak of advocaat met pistachesmaak van "Den gouden haan".