Glutenvrije pistachesoezen
met romige pistache crème

Ingrediënten

125 g (gram) Koopmans Glutenvrij Basismeel
125 ml Water
115 g (gram) Boter
1 snufje(s) Zout
100 g (gram) Suiker (fijne)
6 Stuk(s) Ei (M)
50 g (gram) Bruine Suiker
1 Druppel(s) Groene voedingskleurstof
375 ml Volle melk
30 g (gram) Maizena (bijv. Koopmans)
135 g (gram) Pistachepasta
Pistachenoten (gepeld)
Poedersuiker

Keukenspullen

Steelpan
Houten lepel
Spuitzak(ken) met rond en vulmondje
Spatel
Mixer met gardes
Uitsteekvormpje (Ø5 cm)
Deegroller
Bakplaat met bakpapier
Huishoudfolie

1. Voorbereiden

Bekleed de bakplaat met bakpapier,

Verwarm de oven voor (elektrisch 200°C / hetelucht 180°C).

2. Glutenvrije soezendeeg maken

Doe het **water (125 ml)**, de **boter (50g)**, het **zout (snufje)** en de **suiker (20g)** in een pan. Breng dit alles, al roerende, aan de kook.

Neem de pan van de warmtebron. Voeg direct het **glutenvrije basismeel (75 g)** toe. Roer dit mengsel glad met een houten lepel.

Zet de pan terug op de warmtebron om de glutenvrije meel te garen. De bloem is gaar als de bodem van de pan wit uitslaat. Doe het beslag vervolgens in een mengkom.

Roer de **eieren (3 stuks)** één voor één door het glutenvrije meelmengsel. Roer het mengsel totdat het glanst. Het soezendeeg is nu klaar.

Doe het soezenbeslag in een spuitzak. Spuit met de spuitzak soezen van ongeveer 4 cm doorsnee. Houd ongeveer 3 cm ruimte tussen de soezen.

3. Tijgerkost maken

Meng in een kom de **bruine suiker (50g)**, het **glutenvrije basismeel (50g)** en de **boter (45g)** goed door elkaar.

Voeg als laatste een druppel **groene voedingskleurstof** toe.

Leg dit mengsel tussen 2 stukken bakpapier en druk het plat. Leg het deeg 30 minuten in de koelkast.

Rol het deeg na het koelen tussen het bakpapier dun uit en steek er rondjes uit van 5 cm doorsnee. Leg op elk hoopje soezendeeg een rondje. Bak de soezen in ongeveer 30 minuten gaar en bruin. Bak ze niet te licht, anders zullen de soezen instorten na het bakken!

Laat vervolgens de soezen volledig afkoelen.

4. Maak een romige pistache crème

Doe de **volle melk (375 ml)** in de pan en breng deze aan de kook.

Splits de **eieren (3 stuks)** en doe de eidooiers en de **suiker (80g)** in een kom en roer dit door elkaar. Voeg vervolgens de **maizena (30g)** en het **glutenvrije basismeel (50g)** toe en roer het door elkaar.

Voeg een gedeelte van de hete melk toe aan het eimengsel en roer dit goed door (familie maken). Voeg dan de resterende hete melk toe.

Doe alles weer terug in de pan en blijf het mengsel roeren tot het dikker wordt. Haal de pan van het vuur en roer tot slot de **boter (20g)** erdoor.

Laat de room volledig afkoelen, afgedekt met huishoudfolie.

Klop in een andere kom de **boter (150g)** luchtig. Voeg de **pistachepasta (135g)** in delen toe.

Tot slot: klop het roommengsel beetje bij beetje door de pistacheboter.

5. Soezen vullen

Snijd het bovenste gedeelte van de soes open.

Doe de crème in een spuitzak en spuit de pistache crème in het onderste deel van de soes.

Leg het bovenste deel van de soes bovenop de pistache crème.

Decoreer de soes eventueel met wat pistachenootjes en bestrooi met poedersuiker.