# Grote slagroomsoes met chocoglazuur

## Ingrediënten

75 g Koopmans Patentbloem Kristal
60 g Boter (ongezouten roomboter)
100 ml Water
1 snufje(s) Zout
3 Ei
500 ml Slagroom (ongezoet)
2 Zakje(s) Dr. Oetker Glazuur Choco
6 Aardbeien

## Keukenspullen

Bakpapier
Bakplaat
Mengkom
Mixer met gardes

## 1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 200°C / hetelucht 190°C) en bekleed een bakplaat met bakpapier.

## 2. Soezendeeg maken

Doe de **boter (60 g)**, het **water (100 ml)** en het **zout (1 snufje)** in een steelpan met een dikke bodem en breng dit aan de kook. Haal de pan van het vuur en roer de **bloem (75 g)** er met een houten spatel goed doorheen.

Zet de pan weer op het vuur en blijf roeren tot het deeg als een bal van de bodem loslaat (na ca. 1 minuut). Haal de pan van het vuur. Roer één voor één de **eieren (3 stuks)** door het beslag totdat ze goed zijn opgenomen.

Verdeel het soezendeeg met twee lepels in 8 gelijke hoopjes op de bakplaat; zorg voor voldoende tussenruimte omdat de soezen rijzen tijdens het bakken.

## 3. Soezen bakken

Bak de soezen vervolgens in het midden van de voorverwarmde oven in 30-35 minuten gaar en goudbruin. Laat de soezen goed afkoelen op een rooster.

## 4. Soezen decoreren

Klop ondertussen de **slagroom (500 ml)** in een vetvrije kom met een mixer met garden stijf.

Knip een punt uit de tweede spuitzak op ongeveer 4 cm van de punt en schep de helft van de slagroom in de zak.

Prik met een schaar een gaatje onderin de soezen en spuit de vulling erin. Verwarm de **Dr. Oetker Choco Glazuur (2 zakjes)** 10 minuten in een kom met heet water. Kneed ze daarna goed door.

Verwijder de kroontjes van de **aardbeien (6 stuks)** en snijd ze doormidden. Dip de slagroomsoezen in de choco glazuur en garneer ze met een toefje slagroom en een halve aardbei.

## 1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 200°C / hetelucht 190°C) en bekleed een bakplaat met bakpapier.

## 2. Soezendeeg maken

Doe de **boter (60 g)**, het **water (100 ml)** en het **zout (1 snufje)** in een steelpan met een dikke bodem en breng dit aan de kook. Haal de pan van het vuur en roer de **bloem (75 g)** er met een houten spatel goed doorheen.

Zet de pan weer op het vuur en blijf roeren tot het deeg als een bal van de bodem loslaat (na ca. 1 minuut). Haal de pan van het vuur. Roer één voor één de **eieren (3 stuks)** door het beslag totdat ze goed zijn opgenomen.

Verdeel het soezendeeg met twee lepels in 8 gelijke hoopjes op de bakplaat; zorg voor voldoende tussenruimte omdat de soezen rijzen tijdens het bakken.

## 3. Soezen bakken

Bak de soezen vervolgens in het midden van de voorverwarmde oven in 30-35 minuten gaar en goudbruin. Laat de soezen goed afkoelen op een rooster.

## 4. Soezen decoreren

Klop ondertussen de **slagroom (500 ml)** in een vetvrije kom met een mixer met garden stijf.

Knip een punt uit de tweede spuitzak op ongeveer 4 cm van de punt en schep de helft van de slagroom in de zak.

Prik met een schaar een gaatje onderin de soezen en spuit de vulling erin. Verwarm de **Dr. Oetker Choco Glazuur (2 zakjes)** 10 minuten in een kom met heet water. Kneed ze daarna goed door.

Verwijder de kroontjes van de **aardbeien (6 stuks)** en snijd ze doormidden. Dip de slagroomsoezen in de choco glazuur en garneer ze met een toefje slagroom en een halve aardbei.