Stroopwafel soezen

Ingrediënten

75 g Koopmans Patentbloem Kristal
60 g Boter (ongezouten roomboter)
100 ml Water
snufje(s) Zout
3 Stuk(s) Ei
1000 ml Slagroom (ongezoet)
60 g Suiker (fijne)
2 Zakje(s) Dr. Oetker Suiker met Vanillesmaak
1 Zakje(s) Klop-Fix (Dr. Oetker)
12 Stuk(s) Mini stroopwafels
1 Potje(s) Caramelz Zeezout

Keukenspullen

Bakpapier
Steelpan (dikke bodem)
Spatel
2 Stuk(s) Lepel
Mixer met gardes
Glas (hoog)

1. Voorbereiden

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

2. Soezendeeg maken

Doe de **boter (60 g)**, het **water (100 ml)** en wat **zout (snufje)** in een steelpan met een dikke bodem en breng dit aan de kook. Haal de pan van het vuur en roer de **Koopmans Patentbloem Kristal (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. Bak de soezen in ca. 25 minuten gaar en bruin. Laat de soezen afkoelen. Klop met de mixer met gardes de **slagroom (500 ml)** met de **suiker (60 g)** en de **Dr. Oetker Vanillesuiker (2 zakjes)** stijf. Snijd of knip de soezen door en vul ze met de geklopte slagroom.

3. Stroopwafel vulling maken

Klop de **slagroom (500 ml)** stijf met de **Dr. Oetker Klop-Fix (1 zakje)**. Voeg de **Caramelz (1 potje)** eraan toe en mix dit er doorheen. Hou een beetje apart om te decoreren. Neem de overgebleven spuitzak, knip de punt eraf en steek er een spuitmondje naar wens in. Zet in een hoog glas en vul met de salted caramel slagroom. Haal de soezen weer tevoorschijn en snijd de kapjes eraf. Vul elke soes met de spuitzak met salted caramel slagroom en steek er een **klein stroopwafeltje (12 stuks)** in. Zet de kapjes weer terug op de soezen en top ze af door strepen te maken met de resterende Caramelz.