TAYLOR & COLLEDGE

ROMIGE VANILLEPROF-ITEROLES

Totale tijd: 70 minuten
Porties: 20 Porties

Ingrediënten

Deeg

250 el water
125 g boter
150 g bloem
4 grote eieren

Room

400 ml room
1 tl Taylor & Colledge Biologische Vanillepasta
75 g basterdsuiker
Poedersuiker ter decoratie

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 200°C (hete lucht) en bekleed twee bakplaten met bakpapier.
2. Verhit in een middelgrote pan water en boter, al roerend, tot de boter smelt en breng het mengsel aan de kook.
3. Haal de pan van het vuur en voeg de bloem toe. Roer met een houten lepel totdat het mengsel loskomt van de zijkanten en een bal vormt.
4. Doe het deeg in een kom en mix de eieren één voor één met een mixer door het beslag. Blijf kloppen tot het dik en glanzend is.
5. Schep het deeg in een spuitzak met een grote (2 cm) ronde spuitmond. Spuit rondjes (3-4 cm) op het bakpapier en laat hierbij minimaal 5 cm tussenruimte vrij.
6. Bak de soesjes in 30 minuten gaar. Verwissel halverwege de baktijd de bovenste en onderste bakplaat en bak tot de soesjes goudbruin zijn. Zet de soesjes na het bakken op een rooster en laat ze helemaal afkoelen.
7. Voor de slagroomvulling klop je de room, Taylor & Colledge Biologische Vanillepasta en basterdsuiker stijf. Schep het mengsel in een spuitzak met een klein rond spuitmondje en leg de spuitzak in de koelkast totdat je klaar bent de soesjes te vullen.
8. Wil je de soesjes serveren? Vul ze dan met slagroom via de onderkant met een spuitmondje of snijd de soesjes doormidden en maak toefjes. Bestuif ze eventueel nog met poedersuiker en leg ze op een mooi plateau.