



# Het virtuele Restaurant

## Parijse soezenbeslag

	<p><u>De auteur van deze site is op generlei wijze aansprakelijk voor het mislukken van de producten door welke oorzaak dan ook.</u></p>
<b>RECEPTUUR</b>	<b>WERKWIJZE</b>
<p>100 gr. water (1 dl.) 50 gr. boter 50 gr. bloem 100 gr. eieren mespuntje zout</p> <p>vulling:</p> <p>200 ml slagroom 20 gr suiker 0,5 blokje anijs</p>	<p>Breng de oven op een temperatuur van 220°C. Smeer een bakplaat in met boter en bestuif deze met bloem. Verwarm het water en de boter in een pan totdat deze kookt. Haal de pan van de warmtebron en giet de bloem er al roerend in. Zet de pan terug op de warmtebron en maak de massa goed gaar. Laat dit afkoelen en roer er dan stuk voor stuk de eieren door tot een gladde massa. Spuit met een groffe spuit 4 bollen op de bakplaat. Plaats hierover een 1 ltr. blik en bak de soezen in ± 25 minuten af. !!! in een <u>oven</u> van 220 ° C.</p> <p>Snij de soezen na het bakken door en vul deze met slagroom met anijs</p>

- [Home](#)
- [Menu](#)
- [Eigen keuze](#)
- [Sauzen](#)
- [Patisserie](#)
- [Confiserie](#)
- [Speciaal](#)
- [Één pans gerechten](#)
- [Leuk als hobby](#)
- [Fotoalbum](#)
- [Tabellen](#)
- [Woordenlijst](#)
- [Handige tips](#)
- [Gastenboek](#)
- [Contact](#)
- [Sitemap](#)



[Bakkerijmuseum](#)  
[Bureau voor de voeding](#)  
[Heel Holland bakt](#)  
[PaTESSerie](#)



[Callebaut](#)  
[Chocoloco](#)  
[Martinez chocolade](#)  
[Femke en Sander](#)