

# Café latte soesjes



## Benodigheden voor 8 personen:

- ❖ 1 liter melk, 200ml water
- ❖ 1 reep witte chocolade
- ❖ 8 eierdooiers, 4 eieren
- ❖ 9 eetlepels suiker
- ❖ 5 eetlepels maïzena (maïszetmeel)
- ❖ 100 gram boter
- ❖ 130 gr bloem
- ❖ evt. bakpoeder en zout

## Bereidingswijze:

*De soesjes:* Giet het mengsel in een pan met 200 ml water met 100 gram boter al gesmolten, 1 lepel suiker en snufje zout. Zodra het water begint te koken verwijder je de pan van het vuur en roer er 130 gram bloem gezeefd snel door om zo de vorming van klontjes te vermijden, dan de pan op het fornuis en, op laag vuur snel roeren. Het mengsel wordt snel een bal, verwijder dan het mengsel van het vuur en laat het afkoelen. Klop ondertussen 4 eieren bij op kamertemperatuur in een bak en roer met een houten lepel en voeg de eieren een beetje bij beetje toe en heel langzaam aan het koude mengsel toe onder krachtig roeren. Als u wilt, kunt u een snufje bakpoeder toevoegen die het rijzende bevordert. Doe met een koffielepel balletjes ter grootte van een walnoot op bakpapier plaatsen en vervolgens bakken in de voorverwarmde oven 15 minuten met temperatuur van 200°C. Na de eerste 15 minuten verlaag je de temperatuur tot 190°C en bak de soesjes gedurende 10 minuten, daarna kunt u de oven uit schakelen en de soezen nog eens 10-15 minuten met de deur op een kier drogen.

*De Café latté:* Verwarm de melk op het vuur en voeg 2 kopjes sterke koffie/ espresso toe. Ondertussen klop je in een steelpan, de suiker met de eidooiers met mixer en voeg de maïzena toe. Voeg geleidelijk de hete melk toe, terwijl je blijft roeren. Zet op een fornuis op matig vuur en roer voortdurend tot de crème vormt. Wanneer deze nog warm is, voeg 1 eetlepel poeder koffie toe en een reep chocolade. Meng goed en laat afkoelen. Wanneer de crème is afgekoeld, kunt u soezen vullen met een spuitzak.