



Bananen soezen

Dol op bananen? Maak dan eens deze bananen soezen gevuld met de mix voor bavarois van FunCakes. Garneer de soezen met een lekker laagje gesmolten chocolade melts. Een heerlijke traktatie voor bij de koffie!

Boodschappenlijstje



Patisse Poches à Douille Jetables 41cm
pk/24

02435
5,85 €

Overige benodigdheden voor 10 soezen:

- 100 ml water
- 100 ml melk
- 100 gram gezeefde patentbloem
- 100 gram roomboter
- Snufje zout
- 4 eieren
- Bananen
- 250 ml slagroom
- 60 ml water
- Slagroom voor garnering

Klop eerst de slagroom lobbig. Meng 50 gram mix met 60 ml water en spatel dit mengsel direct voorzichtig door de slagroom. Plaats het beslag circa 2 uur in de koelkast om op te stijven.

Verwarm de oven voor op 200°C (heteluchtoven 180°C). Meng de melk, het water, de boeter en een snufje zout aan de kook tot alle boter is gesmolten in een steelpan. Haal de pan van het vuur en voeg in een keer de gezeefde bloem toe. Roer de bloem met een houten lepel er goed door heen, totdat er een mooie bal deeg ontstaat. Plaats de pan voor circa 2 minuten terug op laag vuur en laat het deeg al roerend na garen. Haal de pan van het vuur en laat het deeg even afkoelen tot het lauwwarm is. Voeg een voor een de eieren toe en kneed deze door, zodat er een mooi glanzend deeg ontstaat.

Vul een spuitzak met het deeg (eventueel met spuitmondje 1M) en spuit op een bakplaat bekleed met bakpapier 8-10 mooie langwerpige soezen. Zorg ervoor dat ze ongeveer 8 cm in doorsnede zijn aan de basis met een tussenruimte van circa 5 cm. Bak de soezen in circa 30 minuten goudgeel gaar.

Zodra de soezen zijn afgekoeld, knip je deze aan de zijkant door met een schaar. De soezen zullen geheel hol zijn. Haal het dekseltje van de soes eraf en vul deze met een flinke schep van de bavarois. Leg hierboven een aantal stukjes banaan. Plaats het dekseltje van de soes er boven op.

Smelt de chocolade melts au bain-marie, in de chocolade smelter of in de magnetron. Zorg ervoor dat de chocolade goed is gesmolten. Vul een spuitzak van de chocolade en knip hier het puntje van. Garneer de soezen met de gesmolten chocolade.

Tip: garneer de soezen met slagroom en stukjes banaan.

Eet smakelijk!

Mede mogelijk gemaakt door FunCakes.

