



## Gender reveal soezen

Maak het geslacht van de baby bekend met deze gender reveal soesjes! De vulling van de soesjes laat zien of het een jongen of meisje wordt.

## Boodschappenlijstje



**Patisse Feuilles de Papier Sulfuré**  
38x30cm pk/20

P01733  
3,95 €



**FunCakes Mix pour Enchanted Cream®**  
450g

F10130  
7,35 €



**FunCakes Nonpareils Argent 80g**

F51600  
2,39 €



**FunCakes Nonpareils Rose Clair 80g**

F51505  
2,28 €



**FunCakes Poches à Douille 41cm pk/10**

F85110  
3,89 €



**FunCakes Nonpareils Blanc 80g**

F51515  
2,28 €



**FunCakes Nonpareils Bleu Clair 80g**

F51525  
2,28 €



**FunCakes Food Colour Gel Baby Blue**  
30g

F44125  
3,65 €



**FunCakes Food Colour Gel Rose 30g**

F44110  
3,65 €

Overige benodigdheden voor de soesjes:

- 100 ml water
- 100 ml melk
- 100 gram gezeefde patentbloem
- 100 gram roomboter
- Snufje zout
- 4 eieren
- 750 ml slagroom
- Glazen schaaltje

Verwarm de oven voor op 200°C (heteluchtoven). Breng in een steelpan de melk, het water, de boter en het snufje zout aan de kook tot alle boter is gesmolten. 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 toeven. 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.

Klop de slagroom samen met 300 gram FunCakes mix voor Enchanted cream stijf en kleur het roze of blauw (naar het geslacht van de baby). Doe dit in een spuitzak met spuitmondje 230 en vul de soezen.

Doe wat witte FunCakes Dip 'n Drip in een glazen schaaltje en verwarm dit ongeveer 10 seconden in de magnetron zodat het wat vloeibaarder wordt. Dip de soezen erin, laat het overvloedige eraf druipen en bestrooi direct met de verschillende musketzaad kleuren.