

# SOESJES MET AARDBEI-BASILICUMROOM

## Aardbeien & Basilicum




---

**Vorbereiding :** 45 min - **Rusttijd :** 30 min - **Koken :** 25 min - **Materiaal :** Spuitzak

---

### **Ingrediënten :** 6 soezen

- CHOUQUETTES - 70 g meel - 1 el suiker - 2 eieren - 100 ml water - 40 ml vloeibare room - 50 g boter
  - 1 snuf zout - kristalsuiker - AARDBEI-BASILICUMROOM - 200 g aardbeien - 130 g mascarpone - 5 blaadjes verse basilicum - 200 ml vloeibare room - 30 g poedersuiker
- 

### VOOR DE SOEZEN

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Doe de melk, het water, de suiker, de boter in blokjes en een snuf zout in de RVS-kom en stel het EXPERT programma in op 3 minutes/snelheid 6/90°C.
3. Voeg het meel toe en verwijder de dop. Stel het EXPERT programma in op 2 minuten/snelheid 3/100°C. Het deeg moet glad en homogeen zijn. Zet het EXPERT programma nog maals aan op 2 minuten/snelheid 10 (zonder verwarmen), en voeg de eieren 1 voor 1 toe via de opening in het deksel. Het deeg moet nu in dikke linten van een spatel aflopen.
4. Doe het deeg in de spuitzak en spuit 6 soezen op een met bakpapier beklede bakplaat.
5. Sprenkel de kristalsuiker over de soezen en bak de soezen in 25 min. gaar in de oven.
6. Laat afkoelen.

### AARDBEI-BASILICUMROOM

1. Was en snijd de aardbeien voor de decoratie.
2. Doe de rest van de aardbeien en de basilicum in de RVS-kom en schakel het SMOOTHIE programma in. Passeer de aardbei-basilicumcouls door een fijne zeef en zet apart. Maak de RVS-kom schoon.
3. Doe de vloeibare room en de mascarpone in de RVS-kom en zet voor minimaal 1 uur in de koelkast.
4. Plaats de eiwitklopper in de kom met de vloeibare room en de mascarpone. Zet het programma STIJFGEKLOPT EIWIT aan en verwijder de dop zodat er genoeg lucht bij kan. Is de room nog niet stevig genoeg? Zet het programma dan nogmaals aan voor 30-60 sec.
5. Zeef ondertussen de poedersuiker. Voeg de poedersuiker geleidelijk toe zodra de room de juiste dikte heeft bereikt. Roer tot alle suiker is opgenomen. Spatel daarna de aardbei-basilicumcoulis erdoor.
6. Doe de room in een spuitzak met kartelmond.

#### VOOR DE DECORATIE

1. Snijd de apart gehouden aardbeien in kwarten
2. Snijd het kapje van de soezen
3. Verdeel de aardbei-basilicumroom over de soezen.
4. Verdeel de aardbei-kwartten over de soezen en plaats de kapjes erop.
5. Serveer direct.