

de leukste taarten shop



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 Bakpapier Vellen 38x30cm
pk/20

P01733
€ 3,95



FunCakes Mix voor Enchanted Cream®
450g

F10130
€ 7,35



FunCakes Nonpareils Zilver 80g

F51600
€ 2,99



FunCakes Nonpareils Lichtroze 80g

F51505
€ 2,85

de leukste taarten shop



FunCakes Spuitzakken 41cm pk/10

F85110
€ 3,89



FunCakes Nonpareils Lichtblauw 80g

F51525
€ 2,85



FunCakes Food Colour Gel Roze 30g

F44110
€ 3,65



FunCakes Nonpareils Wit 80g

F51515
€ 2,85



FunCakes Food Colour Gel Baby Blauw 30g

F44125
€ 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.