Krans van soezendeeg

Datum: 21-02-2011
Type gerecht: Nagerecht
Samengesteld door: Wim Hovens
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Soezendeeg:
- 120 g water
- 120 g melk
- 110 g boter
- snufje zout
- ca. 1 eetl. suiker
- 140 g bloem
- ca. 5 eieren (250 g)
- 3 eetl. geschaafde amandelen

Vulling:
- 3,5 dl slagroom
- 2 eetl. koffielikeur
- 1 a 2 eetl. honing
- 1 a 2 eetl. poederkoffie
- 75 g grof gehakte amandelen
- 1 a 2 eetl. poedersuiker

Bereidingswijze:

Soezendeeg:

Verhit het water met de melk, boter, zout en suiker in een steelpan op zacht vuur. Roer als het mengsel kookt, van het vuur af, de bloem er in een keer door. Laat het mengsel al roerende op het vuur 1 minuut drogen. Schep in een kom en roer er een voor een 4 eieren door. Voeg dan in delen het 5e ei toe. Stop met roeren zodra het deeg samenhangend is.
Teken een cirkel van 20 cm doorsnede op bak-papier. Schep met een eetlepel hoopjes deeg die elkaar nét niet raken op de cirkelrand. (Tijdens het bakken lopen ze naar elkaar toe). Bestrooi het deeg met geschaafde amandelen. Bak de krans 30-35 min. in het midden van een voorverwarmde oven op 200 graden tot deze goudgeel en gerezen is. Laat op een rooster iets afkoelen. Snijd hem overlangs doormidden en laat verder afkoelen.

Vulling:

Klop de slagroom stijf met likeur en honing. Los de koffie op in 2 eetlepels heet water. Laat afkoelen en spatel de koffie met de gehakte amandelen door het roommengsel. Schep dit in een dikke laag op het onderste deel van de soezenkrans. Leg de bovenkant erop en bestrooi dun met poedersuiker.