Hartige kaassoesjes

Ingrediënten

100 ml Melk
100 ml Water
100 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
1 snufje Zout
100 g (gram) Koopmans Patentbloem Kristal
4 Stuk(s) Ei
200 g (gram) Gruyère (geraspt)
400 g (gram) Roomkaas
1 tl (theelepels) Mosterd
1 scheutje(s) Worcestersaus
1 snufje Cayennepeper
Peper
200 ml Slagroom (ongezoet)
6 blaadje(s) Gelatine (Dr. Oetker)
3 tl. (theelepels) Water
Paprikapoeder
Peterselie
1 handje(s) Walnoot

Keukenspullen

Bakplaat
Bakpapier
Steelpan
Mengkom
Spuitzak (met glad spuitmondje)
Mixer met gardes

1. Voorbereiden

Haal de bakplaat uit de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 210°C / hetelucht 200°C).
Bekleed de bakplaat met bakpapier.

2. Maak hartig soesjesdeeg

Doe de **melk (100 ml)**, het **water (100 ml)**, de **boter (100 g)** en het **zout (snufje)** in een steelpan. Breng het langzaam aan de kook en zorg ervoor dat alle boter gesmolten is. Haal de pan van het vuur en voeg in 1 keer de **Koopmans Patentbloem Kristal (100 g)** toe. Roer goed door tot alle bloem is opgenomen en zet de pan terug op het vuur. Roer een paar minuten door op het vuur totdat de bloem een beetje plakt aan de bodem en het geheel een glanzende bal wordt. Doe het deeg hierna in een koude kom en laat het een paar minuten afkoelen. Voeg één voor één de **eieren (4 stuks)** toe en zorg ervoor dat elk ei helemaal is opgenomen voordat het volgende ei erbij gaat. Voeg de **geraspte Gruyère (100 g)** toe en roer even goed door.

3. Hartige soesjes bakken

Doe het soesjesdeeg in een spuitzak met een glad spuitmondje en spuit kleine toefjes op een met bakpapier bekleed bakblik. De puntjes die ontstaan na het spuiten druk je even plat met een natte vinger. Bak de soesjes in ongeveer 20-25 minuten af tot ze gaar en goudbruin zijn.

4. Maak een stevige kaasvulling

Meng de **roomkaas (400 g)**, **geraspte Gruyère (100 g)**, **mosterd (1 tl)**, **worcestersaus (scheutje)**, en een **snufje cayennepeper**, **zout** en **peper** in een kom en maak op smaak. Week intussen de **gelatineblaadjes** in koud water. Voeg de **slagroom (200 ml)** toe aan het kaasmengsel en roer met een mixer tot de slagroom dikker wordt. Verwarm de **gelatine (6 blaadjes)** met het **water (3 el)** in een pannetje op laag vuur. Zodra de gelatine opgelost is, roer deze met een spatel door het kaasmengsel en zet dit in de koelkast.

5. Vul je hartige kaassoesjes

Snijd het kapje van de soesjes en vul deze met de kaasmousse, dat kan met een spuitzak of een lepel. Zet de kapjes er weer op en garneer met **paprikapoeder**, een **walnootje** of **peterselie**.