



KHA SOEZEN



10 porties



30 min. bereiden

BEREIDING

1. Verwarm de oven voor op 175 graden
2. Klop de eiwitten stijf met erythritol, vanille en bakpoeder en een snuf zout
3. Bak in de oven gedurende 25-30 minuten. Let op dat ze niet te hard gaan en zet eventueel de oven iets lager. Laat afkoelen
4. Klop de slagroom met erythritol stijf
5. Snijd de soezen doormidden en vul met de slagroom
6. Maak een glazuur van icing, kleurstof en iets water. Begin met een klein beetje water en voeg steeds iets meer toe.
7. Bestrijk de soezen met de glazuur en versier de soezen verder naar wens

Ingrediënten

Voor de soezen:

- 8 eiwitten
- 2 volle theelepels bakpoeder
- 2 tl vanille essence
- 3 el erythritol
- Snufje zout

Voor de vulling:

- 500 ml slagroom
- 3 el erythritol

Voor de glazuurlaag:

- 5 el icing (greensweet-stevia)
- Oranje kleurstof