



Profiteroles met chocoladesaus

Luchtige soesjes van soezendeeg gevuld met gesuikerde slagroom, overgoten met een warme, glanzende chocoladesaus. Een feestelijk klassiek dessert uit de Franse patisserie dat altijd indruk maakt.

| VOORBEREIDING | BEREIDEN | PORTIES | CATEGORIE |
|---------------|------------|----------|----------------|
| 40' | 30' | 6 | Dessert |

Ingrediënten

- 125 ml water
- 125 ml volle melk
- 100 gr boter
- 1 snuifje zout
- 1 kl suiker
- 150 gr bloem
- 4 eieren
- 400 ml slagroom

2 el bloedsuiker
200 gr pure chocolade
100 ml room

Bereidingswijze

- 1.** Verwarm de oven voor op 200°C (hetelucht 180°C). Bekleed een bakplaat met bakpapier.
- 2.** Breng het water, de melk, de boter, het zout en de suiker op middelhoog vuur aan de kook. Neem de pan van het vuur en voeg in één keer alle bloem toe. Roer krachtig met een houten lepel tot er een egale bal ontstaat die loskomt van de pan. Zet de pan terug op laag vuur en droog het deeg al roerend nog 1 à 2 minuten uit tot er een dun vliesje op de bodem van de pan verschijnt.
- 3.** Schep het deeg in een ruime kom en laat het 5 minuten afkoelen. Voeg daarna de eieren één voor één toe en roer telkens goed door tot het ei volledig is opgenomen voor u het volgende toevoegt. Het deeg is klaar als het glanzend is en traag van de lepel valt in een punt.
- 4.** Schep het deeg in een spuitzak met een ronde spuitmond van 1 cm. Spuit walnootgrote bolletjes op de voorbereide bakplaat met voldoende tussenruimte. Bevochtig uw vinger licht en druk eventuele puntjes plat.
- 5.** Bak de soesjes 25 à 30 minuten in de voorverwarmde oven tot ze goudbruin en volledig droog zijn. Open de ovendeur tijdens het bakken niet, anders zakken de soesjes in. Prik de soesjes na het bakken onderaan even aan met een satéstokje zodat de stoom kan ontsnappen. Laat volledig afkoelen op een rooster.
- 6.** Klop de slagroom stijf met de bloedsuiker. Schep de slagroom in een spuitzak en vul de afgekoelde soesjes via de onderkant, of snijd ze horizontaal door en vul ze met een lepel.
- 7.** Breek de pure chocolade in stukken en smelt ze samen met de room au bain-marie, of in de microgolfoven in stappen van 30 seconden. Roer tot een gladde, glanzende saus.
- 8.** Schik de gevulde profiteroles op borden of in een schaal en overgiet ze vlak voor het serveren met de warme chocoladesaus.

Tip

Zorg ervoor dat het soezendeeg voldoende is afgekoeld voor u de eieren toevoegt, anders stollen ze te snel. Vul de soesjes pas kort voor het serveren zodat ze krokant blijven.

Lekker met

Profiteroles zijn op zichzelf een volledig dessert. Serveer ze eventueel met een bolletje vanille-ijs naast de slagroom voor een extra feestelijke versie.

Dranktip

Combineer profiteroles met een glas mousserende Crémant de Bourgogne of een kopje sterke espresso om de rijkdom van de chocoladesaus in evenwicht te brengen.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)