



Profiteroles met chocoladesaus

Luchtige soesjes van soezendeeg gevuld met vanille-ijs of slagroom, overgoten met warme chocoladesaus. Een feestelijk klassiek dessert.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
40'	30'	6	Gebak & dessert

Ingrediënten

- 12,5 cl water
- 12,5 cl melk
- 100 gr boter
- 1 snuif zout
- 1 kl suiker
- 150 gr bloem
- 4 eieren
- 40 cl slagroom
- 2 el bloedsuiker

200 gr pure chocolade

10 cl room

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Breng water, melk, boter, zout en suiker aan de kook. Voeg in één keer de bloem toe en roer krachtig tot een bal die van de pan loslaat. Droog 1 minuut al roerend uit.
3. Laat kort afkoelen en roer één voor één de eieren erdoor tot een glad, glanzend deeg.
4. Spuit met een spuitzak walnootgrote bolletjes op een met bakpapier beklede plaat.
5. Bak 25 à 30 minuten tot goudbruin en droog. Open de ovendeur de laatste minuten niet.
6. Laat volledig afkoelen. Klop de slagroom stijf met de bloedsuiker en vul de soesjes.
7. Smelt de chocolade met de room au bain-marie tot een gladde saus. Overgiet de profiteroles vlak voor het serveren.

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