

# PROFITEROLES




---

**Vorbereiding :** 20 min - **Rusttijd :** - - **Koken :** 35 min - **Materiaal :** -

---

## **Ingrediënten :** 16-20 SOEZEN

- SOEZENDEEG : - 80 gram in stukjes gesneden boter - 200 ml water - 180 gram bloem - 10 gram suiker
  - 1 snufje zout - 3 middelgrote eieren - enkele fijngehakte hazelnoten - CHOCOLADESAUS : - 250 gram donkere dessertchocolade - 150 ml melk - 20 gram boter - vanille-ijs
- 

## SOEZEN

1. Verwarm de oven voor op 180 °C (th. 6). Doe de boter en het water in de rvs-kom en start het programma EXPERT, 2 minuten/snelheid 4/90 °C.
2. Voeg aan het einde van het programma de bloem, de suiker en het zout toe. Sluit opnieuw, verwijder de dop van de deksel. Stel het programma EXPERT in op 3 minuten/snelheid 4/100 °C. Het deeg moet een bal vormen.
3. Start de machine opnieuw 1 minuut/snelheid 10 (zonder verwarmen) en voeg, terwijl de machine draait, via de opening een voor een de eieren toe. Spatel de resten van de wand indien nodig.
4. Doe het soesjesdeeg over in een spuitzak\*. Vorm bollen van circa 3 cm op een met bakpapier bedekte bakplaat en leg ze op voldoende afstand van elkaar.
5. Bak ze gedurende 25 tot 30 minuten in de oven tot de soezen goudbruin en droog zijn. Open de oven niet tijdens het bakken. Laat ze volledig afkoelen.

## CHOCOLADESAUS

1. Doe alle ingrediënten in de metalen kom. Stel het programma EXPERT in op 10 minuten/snelheid 3/60 °C. Snijd de soezen doormidden, plaats in elk van hen een bolletje vanille-ijs. Giet\* er de chocoladesaus overheen en dien onmiddellijk op.

### **Tip van de chef :**

Voor romiger soezen vervangt u de helft van het water door melk. Wanneer de soezen klaar zijn, opent u de oven en laat u ze langzaam in de oven afkoelen. Dit voorkomt dat ze inzakken.

Cook Expert ■

© foto's Sandra Mahut  
© Hachette Livre (Marabout) 2017