

Dessert

Chocoladesoesjes

Totale tijd:

55 minuten

Porties:

6

Ingrediënten

Voor het soezendeeg

- 50 g ongezouten boter
- 1 el suiker
- 60 g patentbloem
- 2 eieren
- 150 ml water
- Snufje zout

Voor de chocoladevulling

- 250 ml melk
- 1 el cacao-poeder
- 3 eidooiers
- 50 g suiker
- 25 g bloem
- 1 el maïsmeel

Voor de chocoladesaus

- 120 g pure chocolade
- 130 ml room
- Klontje ongezouten boter

Methode

Vorbereiding:

35

Bereiding:

20

Porties:

6

Moeilijkheid:

[Missing text '/recipes/details/difficulty' for 'Dutch (Netherlands)'] 0

1. Verwarm de oven voor op 180 °C.
2. Doe voor het soezendeeg het water, de boter en een snufje zout in een middelgrote pan en laat de boter op een laag vuur smelten. Zet het vuur vervolgens hoger en breng het geheel aan de kook. Haal de pan daarna even van het vuur, voeg de bloem in één keer toe en meng alles met de **deeghaken** goed onder elkaar. Zet de pan daarna weer op een laag vuur tot het deeg glad en glanzend wordt en van de rand van de pan wegtrekt. Doe het deeg dan in een kom en laat het een beetje afkoelen.
3. Doe de 2 eieren in een beker en klop ze met de **gardes** op een lage snelheid los. Dankzij het EasyClick-systeem kunnen de deeghaken snel en eenvoudig vervangen worden door de gardes.
4. Zodra het soezendeeg wat is afgekoeld, meng je de losgeklopte eieren er ook met de **gardes** doorheen.
5. Doe voor de chocoladevulling de melk in een steelpan met een dikke bodem en breng aan de kook. Doe ondertussen de eidooiers, de suiker, de cacao-poeder, het maïsmeel en de bloem in een kom en meng alles met de **gardes** onder elkaar. Voeg het mengsel toe aan de melk. Blijf het geheel vervolgens op een lage stand kloppen, terwijl de pan op het vuur staat, tot het mengsel dikker wordt. Haal de pan van het vuur en haal het door een fijne zeef. Laat afkoelen.
6. Bekleed een bakplaat met bakpapier en vul een spuitzak met een middelgrote spuitmond met het soezendeeg. Spuit hoopjes ter grootte van een walnoot op de bakplaat en bak de soezen in 20-25 minuten goudbruin. Laat ze daarna afkoelen op een rooster.
7. Doe alle ingrediënten voor de chocoladesaus in een pan, verhit ze langzaam op een laag vuur en meng ze goed onder elkaar. Zorg dat het mengsel niet gaat koken.
8. Wacht tot de soezen en de vulling afgekoeld zijn, doe de vulling dan in een spuitzak en vul de soezen ermee. Leg de soezen op schaalpjes of in een kom en giet de chocoladesaus er overheen.