

Ingrediënten voor 8 personen

75 gr. boter in blokjes 100gr
bloem 3 eieren 375ml. slagroom
150ml water 1 zakje vanillesuiker
1/2 zakje slagroomversteviger
200gr. pure chocolade in blokjes

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Nederlands
Smaak: Zoet
Soort_gerecht: Banket
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Bossche Bollen

Bossche Bollen

Hulpmiddelen

Bakpapier spuitzak met lang spuitmondje

Vorbereiding

Oven voorverwarmen op 200gr.

Bereidingswijze

In pan met dikke bodem 150ml water met boter en mespunt zout aan de kook brengen. Boter laten smelten. Zodra boter gesmolten is bloem in een keer toevoegen en met houten lepel flink roeren tot deegbal ontstaat. Pan van vuur nemen en iets laten afkoelen. Eieren een voor een door deeg roeren. Blijven roeren tot deeg stevig is en glanst. Bakplaat bekleden met bakpapier. Met natte lepel 8 bergjes deeg met tussenruimten van 5cm op bakpapier scheppen. In midden van oven soezen in 25-30min luchtig en gaar bakken (oven niet openen ivm inzakken). Soezen laten afkoelen. In kom 300ml. slagroom met vanillesuiker en slagroomversteviger stijfkloppen. Slagroom in spuitzak scheppen. Soezen met spuitmondje aan zijkant inprikken en volspuiten met slagroom. In pannetje rest van slagroom met chocolade zachtjes verwarmen tot chocolade is gesmolten. Soezen helemaal met chocoladeglazuur bestrijken. Chocolade hard laten worden.