

# chocolade soezen

overtijd: 45 min

bereidingstijd: 12 min

## bereidingswijze

- 1 Verwarm de oven voor op 190 C.
- 2 Doe het water met de boter en het zout in een pannetje en breng dit aan de kook.
- 3 Haal de pan van het vuur af en voeg in één keer al het meel toe. Roer dit goed door elkaar totdat je geen meel meer ziet.
- 4 Zet de pan dan terug op het vuur en blijf nu goed roeren. Laat het geheel nog 'n minuutje koken. Je zult een laagje deeg op de bodem van de pan zien. Schraap dit er niet af tijdens het roeren!
- 5 Haal de pan van het vuur en mix het deeg met een mixer of met de hand met een houten lepel. Laat het ongeveer één minuut draaien totdat er geen stoom meer zichtbaar is. Voeg dan één voor één de eieren toe.
- 6 Mix elk ei volledig in het deeg voordat je het volgende ei toevoegt. Mix na de toevoeging van het laatste ei het deeg nog 'n minuut of twee zodat het deeg mooi glad wordt. ▶

- 7 Bekleed nu een bakplaat met bakpapier. Vul een spuitzak met een grote spuitmond met het deeg. Als je geen spuitmondje hebt dan kun je ook het puntje van de spuitzak af knippen (ongeveer 1,5 cm doorsnee). Als je geen spuitzak hebt kun je ook een ritszakje gebruiken en daar een hoekje vanaf knippen.
- 8 Spuit op de bakplaat de gewenste vorm, houd er wel rekening mee dat de soezen zullen verduubelen in afmeting, dus zorg dat er voldoende ruimte op de bakplaat is. Als je niet tevreden bent over hoe de soezen eruit zien, dan kun je het deeg opschrapen van de plaat en opnieuw opspuiten. Als je opspuiten nog lastig vindt is het altijd handig om eerst op bijvoorbeeld een bord een "proef" soes te spuiten. Schraap dit deeg dan terug de spuitzak in.
- 9 Bak de soezen op 190 C in ongeveer 45 minuten gaar. Ze moeten aan alle kanten mooi goudbruin zijn. Open na 30 minuten (niet eerder!) de oven even kort om stoom te laten ontsnappen, dan kunnen de soezen nog even mooi drogen.

## bereidingswijze chocolade ganache

- 1 Verwarm de room totdat deze bijna kookt. Giet de room dan over de chocolade. Laat dit een minuutje staan en roer het geheel goed door. Als je klontjes blijft houden kun je de ganache eventueel met een staafmixer mooi glad maken.
- 2 Vul de soezen met geklopte gezoete slagroom en doop ze in de chocolade ganache.



## ingrediënten

### soezendeeg

- 150 g water
- 75 g boter (of margarine)
- Snufje zout
- 110 g witte broodmix (bijvoorbeeld Schär Brot)
- 4 eieren

### vulling

- 400 ml (lactosevrije) slagroom
- 25 g suiker

### chocolade ganache

- 135 ml slagroom
- 165 g pure chocolade, fijn gehakt of chocolade-druppels

### benodigdheden

- Steelpan
- Houten lepel of hittebestendige spatel
- Een korn voor de soezendeeg
- Mixer (optioneel)
- Bakplaat met bakpapier of een bakmatje
- Spuitzak (met spuitmondje van ongeveer 1,5 cm doorsnee) of een ritszakje
- Een schaaltje voor de chocolade

