

Oranje soezen / Orange Puffs



Boodschappenlijst

4 eetlepels water
4 eetlepels volle melk
50 gram boter
1 theelepel basterdsuiker
100 gram tarwebloem
4 vrije uitloop bio eieren

vulling en decoratie

500 ml slagroom
4 eetlepels fijne suiker
2 zakjes klopvast
1 reep Tony's chocolade, wit
druppels oranje voedingskleurstof
oranje sprinkels

Zo maak je oranje-soezen

Verwarm de oven voor op op 200°C

Breng in een steelpan op hoog vuur water, melk, boter en suiker aan de kook.

Neem de pan van het vuur en roer er in een keer de bloem door.

Zet de pan terug op middelhoog vuur, roer 1 min. tot het deeg van de wand los komt.

Neem de pan weer van het vuur en klop 1 voor 1 de eieren door het mengsel.

Als het deeg langzaam als een lint van een lepel loopt, dan heeft het de goede samenstelling.

Schep het deeg in een spuitzak met een ronde tip en laat het 5 minuten opstijven.

Spuit in een keer hoopjes op het bak plaat, hou een beetje afstand tussen de soezen.

Bak de soesjes +/- 25 minuten, tot ze lichtbruin en gaar zijn, laat afkoelen op een rooster.

Doe slagroom, klopvast en suiker in de mixer, klop de slagroom tot je stijve pieken ziet.

Hak de chocolade in kleine stukjes, smelt het met druppels kleurstof au bain marie.

Knip de afgekoelde soezen open en spuit de slagroom er in.

Roer de kleurstof heel snel door de net gesmolten chocolade, schep de chocola over de soezen..

Strooi sprinkles op de natte chocola en er omheen, voor wat extra feestelijkheid.

Oranje soezen / Orange Puffs



Shopping list

4 tablespoons of water
4 tablespoons whole milk
50 grams of butter
1 teaspoon caster sugar
100 grams of wheat flour
4 free-range organic eggs

filling and decoration

500 ml double cream
4 tablespoons fine sugar
2 sachets klopvast
1 bar of Tony's chocolate, white
drops of orange food coloring
orange sprinkles

How to make orange puffs

Preheat the oven to 200°C

In a saucepan over high heat, bring water, milk, butter and sugar to a boil.

Remove the pan from the heat and stir in the flour all at once.

Return the pan to medium heat, stirring for 1 min. until the dough comes off the sides of the pan.

Remove the pan from the heat and beat the eggs one by one into the mixture.

If the dough runs slowly and like a ribbon from a spoon, it has the right consistency.

Spoon the dough into a pastry bag with a round tip and let it set for 5 minutes.

Pipe small heaps on the baking tray in one go, keep a little distance between the puffs.

Bake the puffs for +/- 25 minutes, until light brown and cooked, let cool on a rack.

Put whipped cream, klopvast and sugar in the mixer, beat the cream until you see stiff peaks appear.

Chop the chocolate into small pieces, melt it au bain marie with drops of coloring.

Cut open the cooled puffs and pipe the whipped cream into them.

Stir the coloring very quickly through the just melted chocolate, spoon the chocolate on top of the puffs.

Scatter sprinkles on the wet chocolate and around the puffs for some extra festivity.