

## Bossche Bollen / Bossche Bollen



### **Soezendeeg**

200 milliliter water  
100 gram boter  
100 gram bloem  
een snuf zout  
4 vrije uitloop bio-ei

### **Chocoladefondant**

100 gram fijne suiker  
75 ml water  
15 gram cacao  
180 gram pure chocolade  
**vulling:** 500 ml slagroom met 4 eetlepels fijne suiker

### **Zo maak je Bossche Bollen**

Breng water en boter in een steelpan op middelhoog vuur aan de kook.  
Neem de pan van het vuur, doe de bloem en het zout er bij en roer het stevig door.  
Zet de pan terug op het vuur en laat het beslag gaar worden terwijl je onafgebroken roert.  
Roer tot er een dun laagje beslag op de bodem van de pan achterblijft.

Neem de pan weer van het vuur, verhuis het deeg naar een grote kom.  
Roer er één voor één de eieren door.  
Zorg ervoor dat het eerste ei helemaal opgenomen is voor je een volgend ei toevoegt.

### **Verwarm de oven voor op 220°C / 200°C hetelucht en leg bakpapier op de bakplaat**

Schep het deeg in een spuitzak en spuit doppen op het bakpapier.  
Bak de soezen in +/- 15 minuten goudbruin en puffy.

### **Zo maak je chocoladefondant**

Breng suiker, water en cacao aan de kook, laat het een minuut doorkoken.  
Wacht tot de suiker helemaal is opgelost.  
Neem de pan van het vuur en roer de chocolade erdoor tot het helemaal gesmolten is.  
Doop de soezen in de chocoladefondant en laat de chocola harden

### **Vul de Bossche bollen**

Klop de slagroom met de 4 eetlepels suiker stijf.  
Knip een kruisje in de onderkant van de soezen en spuit de Bossche bollen vol met slagroom.

## Bossche Bollen / Bossche Bollen



### **Dough for puffs**

200 ml water  
100g butter  
100g flour  
a pinch salt  
4 free range organic egg

### **Chocolate fondant**

100g caster sugar  
75 ml water  
15g cocoa  
180g dark chocolate  
filling: 500 ml double cream with 4 tablespoons caster sugar

### **How to make Bossche Bollen**

Bring water and butter to a boil in a saucepan over medium heat.  
Remove the pan from the heat, add the flour and salt and stir well.  
Return the pan to the heat and let the batter cook while stirring continuously.  
Stir until a thin layer of batter sticks on the bottom of the pan.

Remove the pan from the heat and transfer the dough to a large bowl.  
Stir in the eggs one by one.  
Make sure the first egg is completely incorporated before adding the next egg.

### **Preheat the oven to 220°C / 200°C Fan and place baking paper on the baking tray**

Spoon the dough into a piping bag and pipe dough mounds onto the parchment paper.  
Bake the puffs for +/- 15 minutes or until golden brown and puffy.

### **How to make chocolate fondant**

Bring sugar, water and cocoa to a boil, let it boil for a minute.  
Stir until the sugar has completely dissolved.  
Remove the pan from the heat and stir in the chocolate until completely melted.  
Dip the puffs in the chocolate fondant and let the chocolate harden.

To fill the Bossche bollen

Beat the whipped cream with the 4 tablespoons of sugar until stiff peaks appear.  
Cut a cross in the bottom of the puffs and fill the Bossche bollen with whipped cream.