

RECEPT

Croquembouche met Nutella®

Hoog

1 h 20 min



INGREDIËNTEN

VOOR 24 PORTIES

120 g Nutella®

Voor de soesjes:

185 ml water

165 g zachte boter in kleine blokjes gesneden

175 g bloem

25 g volle verse melk

5 eieren

een snuifje zout

Voor de karamel:

100 g kristalsuiker

50 ml water



Om dit heerlijke recept te bereiden, volstaat 15 g Nutella® per persoon om van te genieten!

BEREIDING



1

Verhit voor de soesjes voorzichtig het water met een snuifje zout in een pan en voeg de boterklontjes toe bij kamertemperatuur.

Als de boter gesmolten is, blijft u verhitten en voegt u de bloem in één keer toe. Klop gedurende 1 minuut en meng daarna met een houten lepel door elkaar.



2

Wanneer het mengsel loslaat van de zijkant van de pan, moet het de vorm van een bal hebben.

Neem de pan van het vuur, laat deze afkoelen en doe het mengsel in een kom.

Klop de eieren in een andere kom.



3

Klop het mengsel en voeg geleidelijk eerst de melk en vervolgens de geklopte eieren toe.

Verwarm de oven voor op 220°C.



4

Bedek een bakplaat met bakpapier.

Maak met behulp van een spuitzak ronde hoopjes van 3 cm, en laat hierbij enige ruimte. Dit kan ook worden gedaan met twee theelepels.

Plaats het blik op het onderste rek van de oven. Breng na 10 minuten de temperatuur omlaag naar 190°C. Bak 7 minuten. Haal de soesjes uit de oven en laat ze afkoelen.



5

Vul elk soesje met behulp van een spuitzak met 5 g Nutella®.



6

Giet voor de karamel de suiker en het water in een pan bij matige hitte.

Wacht tot de suiker kookt. Neem de pan van het vuur wanneer de suiker goudkleurig wordt en dompel de onderkant van de soesjes in de karamel.

Plaats de soesjes op een serveerschaal en maak een piramide. Begin hiervoor bij de onderkant en werk verder naar boven.