



# MENU Februari



## Bossche bol

<b>Ingrediënten 10 personen:</b>	<b>Bereidingswijze:</b>
<b>Beslag</b> 150 ml water 150 ml melk 150 g boter Snufje zout 150 g bloem (dubbel zeven) 6 eieren op kamer temperatuur	<b>Vulling</b> Verwarm de oven voor op 210 °C. Breng een pan water met melk, boter en zout aan de kook. Roer de bloem erdoor en laat gaar worden in ca. 5 minuten (tot het deeg glazig wordt) Haal de pan van het vuur en roer <b>één voor één de eieren erdoor (het volgende ei bij pas toevoegen als het vorige helemaal is opgenomen in het deeg)</b> Scheep het beslag in een spuitzak met een glad spuitmondje. Spuit op een met bakpapier beklede bakplaat grote doppen en bak de soezen in de oven in ca. 20 a 25 minuten goudbruin en gaar ( let op bak tijd kan verschillen per oven)
<b>Glazuur</b> 80 g water 250 g suiker 125 g chocolade puur	<b>Glazuur</b> Breng de suiker met het water aan de kook Haal de pan van het vuur. Roer de stukjes chocolade erdoor tot ze helemaal gesmolten zijn. Verwarm het glazuur voor gebruik tot 60 °C, zodat het vloeibaar is, let op niet schrikken als hij gaat schiften Doe even de staafmixer erdoorheen zodat de chocolade glanzig wordt en de eventuele schifting verdwijnt  Doop de soezen door de glazuur en laat uitharden op een koele plek. <b>Eerst soezen door de glazuur en dan pas vullen met slagroom ???</b>
<b>Vulling</b> 450 ml slagroom 35% 50 g suiker	<b>Vulling</b> Klop de slagroom stijf met de suiker en scheep de slagroom in een spuitzak met een glad spuitmondje Maak een gaatje aan de onderkant van de soezen en spuit de slagroom erin.



# MENU Februari



## Eindbewerking

## Eindbewerking en presentatie

Serveer de bol samen met het andere dessert.

