

Profiteroles met Biscoff®

4 stappen
6-8 porties

Maak de feestdagen extra bijzonder met deze verfijnde Biscoff-krans. Minstens zo mooi om naar te kijken als om van te genieten.

Ingredients

40-50 kant-en-klare kleine soesjes
100 g Biscoff spread
100 g ongeklopte slagroom (minimaal 30% vet)

Om te serveren

50-100 g rood fruit naar keuze (bijv. frambozen en blauwe bessen)
Poedersuiker
Biscoff spread

Bereiding

1. Doe de Biscoff spread en slagroom in een kom. Klop met een elektrische handmixer tot het mengsel stevig en luchtig is.

2. Doe het mengsel in een spuitzak met een klein spuitmondje. Vul de profiteroles met het Biscoff-mengsel door aan de onderkant een klein gaatje te maken en de vulling erin te spuiten.

3. Leg de gevulde profiteroles in een cirkel op een serveerschaal, zodat er een krans ontstaat. Optioneel: dip ze in karamel om ze aan elkaar te laten plakken.

4. Verdeel het rode fruit naar keuze rondom en tussen de profiteroles. Werk af met poedersuiker en een drizzle van gesmolten Biscoff spread. Zet in de koelkast tot het serveren.