



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.

Ingrediënten

40-50 kant-en-klare kleine soesjes
100 g Biscoff spread
100 g ongeklote 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.