

Profiteroles med Biscoff®

4 steps
6-8 servings

Låt detta vackra petit choux-torn med Biscoff bli julens mittpunkt – en dessert som imponerar både med sitt utseende och sin smak.

Ingredients

40-50 färdiga profiteroles eller petit chouxer
100g Biscoff kakkräm
100g vispgrädde

Vid servering

50–100 g valfria bär (t.ex. hallon eller blåbär)
Florsocker
Biscoff kakkräm

Preparation

1. Lägg Biscoff-kakkrämen och vispgrädden i en skål och vispa med elvisp tills du får en tjock och luftig kräm.

2. Fyll en spritspåse med en liten tyll med Biscoff-krämen. Gör ett litet hål i botten på varje profiteroles/petit choux och spritsa försiktigt in fyllningen tills de är välfyllda.

3. Lägg de fyllda profiteroles/petit chouxerna på ett serveringsfat i en cirkel så att de bildar en krans. För extra stabilitet kan du doppa dem i karamell innan du staplar dem, så att de fäster i varandra.

4. Dekorera försiktigt med valfria bär runt och mellan profiterolerna. Avsluta med ett lätt pudrat lager florsocker och ringla över smält Biscoff-kakkräm. Förvara i kylskåp tills det är dags att servera.