Bossche bollen met Zwitserse room

Ingrediënten

75 ml Water
60 g Boter
325 ml Melk
3 el (eetlepels) Suiker (kristalsuiker)
snufje(s) Zout
90 g Koopmans Patentbloem Kristal
2.5 Ei
1 Vanillestokje
2 Stuk(s) Eidooier
40 g Suiker (kristalsuiker)
20 g Maizena (bijv. Koopmans)
325 ml Verse slagroom (onbereid)
1 Zakje(s) Klop-Fix (Dr. Oetker)
1 tl (theelepels) Vanille aroma (bijv. Dr. Oetker)
50 g Poedersuiker
150 g Chocolade

Keukenspullen

Bakplaat
Bakpapier
2 Steelpan (dikke bodem)
Garde
Mixer met gardes
Spuitzak
Glad spuitmondje
Spatel
Mengkom
Schaal
Huishoudfolie

1. Voorbereiden

Neem de bakplaat uit de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 220°C / hetelucht 210°C). Bekleed de bakplaat met bakpapier.

Mooi bakken bij boven- en onderwarmte

Bak de soezen bij voorkeur in een elektrische oven met boven- en onderwarmte en liefst niet met hetelucht. De soezen rijzen en bakken dan mooi gelijkmatig en rond.

Niet te puur

Selecteer een chocolade die niet te puur is.

2. Maak een soezenbeslag

Doe het **water (75 ml)**, de **melk (75 ml)**, in blokjes gesneden **boter (60 g)**, **suiker (1 el)** met een **snufje zout** in een pan. Breng dit alles, al roerende, aan de kook.

Neem de pan van de warmtebron. Voeg direct de **Koopmans Patentbloem Kristal (90 g)** toe. Roer dit mengsel snel mooi glad.

Zet de pan terug op de warmtebron en verwarm het beslag met matige hitte nog ongeveer 1 à 2 minuten, zodat het gaart.

Roer de **eieren (2,5 ei)** één voor één door het bloemmengsel. Roer totdat het glanst. Het soezenbeslag is nu klaar.

3. Bak je Bossche bollen

Doe het soezenbeslag in een spuitzak en spuit de Bossche bollen op de bakplaat. Houd het spuitmondje hierbij ± 1 cm boven de bakplaat en spuit in één stuk door, zodat er een glad hoopje ontstaat. Druk tot slot met een natgemaakte vinger het tuutje bovenop dit hoopje ook glad.

Bak de soezen in het midden van de oven gaar en bruin (richttijd 25 minuten). Bak ze niet te licht, anders zullen de soezen instorten.

Neem de soezen uit de oven en prik aan de onderkant een klein gaatje. Zo kunnen de soezen goed afkoelen.

> ### Hoeveel deeg per bol?
> Eén hoopje deeg voor een Bossche bol weegt ongeveer 30 tot 35 gram.

4. Maak een banketbakkersroom

Doe de **melk (250 ml)** in een pan. Snijd het **vanillestokje** in de lengte open. Schraap met de achterkant van een mes het merg uit het vanillestokje. Voeg de merg en het vanillestokje toe aan de melk. Breng de melk aan de kook. Doe in een ruime kom de **eierdooiers (2 stuks)**, **suiker (40 g)** en de **maïzena (20 g)** bij elkaar. Klopt dit op tot een schuimig massa.

Haal dan de pan van de warmtebron en giet de kokende melk bij dit eierdooiermengsel. Roer kort door en giet het geheel vervolgens terug in de pan.

Breng de banketbakkersroom al roerend aan de kook. Kook de banketbakkersroom door totdat deze dik genoeg is. Dit duurt ongeveer 2 à 3 minuten.

Stort de banketbakkersroom in een platte schaal (laat het vanillestokje in de room zitten), dek het af met huishoudfolie en laat deze volledig afkoelen.

5. Mengen voor een Zwitserse room

Doe de **slagroom (250 ml)**, **suiker (2 el)**, **Dr. Oetker Klop-Fix (1 zakje)** met het **Vanille Aroma (1 tl)** in een kom. Klop de slagroom goed stijf.

Klop de banketbakkersroom los. Meng de slagroom met de banketbakkersroom. Doe de Zwitserse room in een spuitzak.

6. Glazuur en vul je Bossche bol

Doe de juiste hoeveelheid **slagroom (75 ml)** met de **poedersuiker (50 g)** in een pannetje. Verwarm het tot handwarm.

Doe kokend water in een pan. Doe de **chocolade (150 g)** in stukjes in een kom en zet deze op de pan met kokend water (au bain-marie). Voeg de warme slagroom met poedersuiker toe. Roer tot alle klontjes weg zijn. Laat de chocoladeglazuur iets afkoelen.

Vul de afgekoelde soezen met de Zwitserse room in de spuitzak. Doop de soezen hierna in de chocoladeglazuur. Et voilà! Echte, eigen gemaakte Bossche bollen met heerlijke roomvulling!

1. Voorbereiden

Neem de bakplaat uit de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 220°C / hetelucht 210°C). Bekleed de bakplaat met bakpapier.

> ### Mooi bakken bij boven- en onderwarmte
> Bak de soezen bij voorkeur in een elektrische oven met boven- en onderwarmte en liefst niet met hetelucht. De soezen rijzen en bakken dan mooi gelijkmatig en rond.

> ### Niet te puur
> Selecteer een chocolade die niet te puur is.

2. Maak een soezenbeslag

Doe het **water (75 ml)**, de **melk (75 ml)**, in blokjes gesneden **boter (60 g)**, **suiker (1 el)** met een **snufje zout** in een pan. Breng dit alles, al roerende, aan de kook.

Neem de pan van de warmtebron. Voeg direct de **Koopmans Patentbloem Kristal (90 g)** toe. Roer dit mengsel snel mooi glad.

Zet de pan terug op de warmtebron en verwarm het beslag met matige hitte nog ongeveer 1 à 2 minuten, zodat het gaart.

Roer de **eieren (2,5 ei)** één voor één door het bloemmengsel. Roer totdat het glanst. Het soezenbeslag is nu klaar.

3. Bak je Bossche bollen

Doe het soezenbeslag in een spuitzak en spuit de Bossche bollen op de bakplaat. Houd het spuitmondje hierbij ± 1 cm boven de bakplaat en spuit in één stuk door, zodat er een glad hoopje ontstaat. Druk tot slot met een natgemaakte vinger het tuutje bovenop dit hoopje ook glad.

Bak de soezen in het midden van de oven gaar en bruin (richttijd 25 minuten). Bak ze niet te licht, anders zullen de soezen instorten.

Neem de soezen uit de oven en prik aan de onderkant een klein gaatje. Zo kunnen de soezen goed afkoelen.

> **Hoeveel deeg per bol?**
> Eén hoopje deeg voor een Bossche bol weegt ongeveer 30 tot 35 gram.

4. Maak een banketbakkersroom

Doe de **melk (250 ml)** in een pan. Snijd het **vanillestokje** in de lengte open. Schraap met de achterkant van een mes het merg uit het vanillestokje. Voeg de merg en het vanillestokje toe aan de melk. Breng de melk aan de kook. Doe in een ruime kom de **eierdooiers (2 stuks)**, **suiker (40 g)** en de **maïzena (20 g)** bij elkaar. Klopt dit op tot een schuimig massa.

Haal dan de pan van de warmtebron en giet de kokende melk bij dit eierdooiermengsel. Roer kort door en giet het geheel vervolgens terug in de pan.

Breng de banketbakkersroom al roerend aan de kook. Kook de banketbakkersroom door totdat deze dik genoeg is. Dit duurt ongeveer 2 à 3 minuten.

Stort de banketbakkersroom in een platte schaal (laat het vanillestokje in de room zitten), dek het af met huishoudfolie en laat deze volledig afkoelen.

5. Mengen voor een Zwitserse room

Doe de **slagroom (250 ml)**, **suiker (2 el)**, **Dr. Oetker Klop-Fix (1 zakje)** met het **Vanille Aroma (1 tl)** in een kom. Klop de slagroom goed stijf.

Klop de banketbakkersroom los. Meng de slagroom met de banketbakkersroom. Doe de Zwitserse room in een spuitzak.

6. Glazuur en vul je Bossche bol

Doe de juiste hoeveelheid **slagroom (75 ml)** met de **poedersuiker (50 g)** in een pannetje. Verwarm het tot handwarm.

Doe kokend water in een pan. Doe de **chocolade (150 g)** in stukjes in een kom en zet deze op de pan met kokend water (au bain-marie). Voeg de warme slagroom met poedersuiker toe. Roer tot alle klontjes weg zijn. Laat de chocoladeglazuur iets afkoelen.

Vul de afgekoelde soezen met de Zwitserse room in de spuitzak. Doop de soezen hierna in de chocoladeglazuur. Et voilà! Echte, eigen gemaakte Bossche bollen met heerlijke roomvulling!