Paris-Brest met hazelnootroom

Ingrediënten

65 ml Water
65 ml Melk
50 g (gram) Boter
0.5 tl (theelepels) Zout
45 g (gram) Suiker (kristalsuiker)
75 g (gram) Bloem
2 Stuk(s) Ei
250 ml Slagroom (ongezoet)
2 Zakje(s) Dr. Oetker Suiker met Vanillesmaak
1 el (eetlepels) Smaakpasta - Hazelnoot
10 Stuk(s) Hazelnoten
Poedersuiker
250 ml Volle melk
1 blaadje(s) Gelatine (Dr. Oetker)
20 g (gram) Maizena (bijv. Koopmans)
2 Stuk(s) Eidooier
0.5 Stuk(s) Vanillestokje
40 g Suiker (kristalsuiker)
1.5 Stuk(s) Sinaasappel (biologisch)

Keukenspullen

Mixer met gardes
Pan (met dikke bodem)
3 Stuk(s) Spuitzak
Kartelmondje

1. Soezen bereiden

Verwarm de oven voor op 220 graden.

Bekleed een bakplaat met bakpapier. Teken op het bakpapier cirkels van ongeveer 7 centimeter groot. Laat ongeveer 3 centimeter ruimte tussen de cirkels.

Doe het **water (65 ml)**, de **melk (65 ml)**, **boter (50 g),** (**suiker (1 tl)** en **zout (0.5 tl)** in een pan. Breng dit alles, al roerende, aan de kook.

Neem de pan van de warmtebron. Voeg direct de **bloem (75 g)** toe. Roer dit mengsel glad met een houten lepel.

Zet de pan terug op de warmtebron om de bloem te garen. De bloem is gaar als de bodem van de pan wit uitslaat. Doe het beslag vervolgens in een andere kom.

Roer de **eieren (2 stuks)** één voor één door het bloemmengsel. Roer het mengsel totdat het glanst. Het soezendeeg is nu klaar. Controleer of het soezendeeg goed is door deze van een spatel te laten lopen. Ontstaat er dan een V onderaan de spatel dan is het deeg goed.

Doe het soezenbeslag in een spuitzak. Spuit met de spuitzak mooie gelijke ringen op de bakplaat. Dit zijn de Paris-Brest.

Bak de Paris-Brest in 15 tot 20 minuten gaar en bruin. Bak ze niet te licht, anders zullen de soezen instorten na het bakken!! Ook de naadjes moeten bruin zijn.

Laat de soezen volledig afkoelen.

2. Banketbakkersroom bereiden

Week de **gelatine (1 blaadje)** in ruim water.

Doe de **volle melk (250 ml)** in een pan. Snijd het **vanillestokje** in de lengte open. Schraap met de achterkant van een mes het merg uit de helft van het vanillestokje. Voeg het merg en het halve vanillestokje toe aan de melk. Rasp de **sinaasappels (1.5 stuks)** boven de pan met melk. Breng de melk aan de kook.

Doe in een ruime kom de **eierdooiers (2 stuks)**, **kristalsuiker (40 g)** en de **maïzena (20 g)** bij elkaar. Klopt dit op tot een schuimige massa.

Haal de pan van de warmtebron en giet de kokende melk bij het eierdooiermengsel. Giet het 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.

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

3. Hazelnootroom bereiden

Doe de **slagroom (250 ml)**, **vanillesuiker (2 zakjes)** en de **smaakpasta (1 el)** in een kop. Klop de slagroom stijf. Doe de slagroom in een spuitzak.

4. Soezen vullen

Roer de hazelnootroom los. Doe de hazelnootroom in een spuitzak en knip het puntje af om op te kunnen spuiten.

Snijdt de soezenringen horizontaal door de midden. Zo ontstaan er twee cirkels.

Spuit op de onderste deel een ring banketbakkersroom. Spuit hier bovenop een ring slagroom. Maak hierbij draaiende bewegingen. Druk de bovenste laag van ring op de slagroom.

5. Decoreren

Bestuif de Paris-Brest met **poedersuiker** en druk **stukjes hazelnoot** in de slagroom.