



Croque-mouche (krokante mond of Opzat op zijn Maastrichts)

Benodigdheden Soezenbeslag (pate à choux): 400 gram water, 20 gram zout, 200 gram margarine, 200 gram bloem, 400 gram eieren (8 stuks).

Chocolademousse: 400 gram chocolade, 1 liter geslagen room, 100 gram roomboter, 6 opgeklopte eiwitten met 200 gram suiker. **Spinsuiker**, 2 doosjes Affila Cress.

Sinaasappelsaus: 5 dl verse sinaasappelsap met zestes d'orange, 100 gram suiker, Grand Marnier, allesbinder.

Werkwijze: Oven aanzetten op 200°C. Bakplaten insmeren met gesmolten margarine en bestuiven met bloem. Van 2 spuitzakken iets van het mondje wegsnijden. Eieren loskloppen en het water met de margarine en zout aan de kook brengen. **Zorg dat de margarine helemaal is opgelost.** Casserole van het vuur nemen en de bloem er in een keer er door roeren met een spatel. Op een **zacht** vuur **droogkoken** en deze omgekeerde roux in een passende kom doen. Met de **garde**, beetje voor beetje de eieren er door kloppen en voor dat alles er bij zit, de dikte controleren met behulp van een spatel. Spuitzak vullen en kleine hoopjes op de bakplaat spuiten (Profiteroles). Acht per persoon. In ruim 15 minuten bakken en laten afkoelen. Van onder een kruisje maken met een mesje.

Chocolademousse: stukjes chocolade met de roomboter au bain marie smelten.

Slagroom niet te stijf opkloppen en in de koelkast plaatsen.

Eiwitten in een **vetvrije** bekken opkloppen en geleidelijk de suiker toevoegen. De eiwitten beetje voor beetje onder de afgekoelde chocolade spatelen en als laatste de slagroom. **Even laten opstijven in de diepvries.** Spuitzakken vullen met de mousse en de profiteroles hiermee vullen.

Sinaasappelen wassen en met de zesteur bewerken. Uitpersen en er een lekkere saus maken volgens de receptuur. Iets **spinsuiker** smelten en een kant van de Profiteroles hierin houden. De soesjes tegen elkaar zetten en een éénpersoonstoren bouwen.

Bestrooien met poedersuiker en op de borden plaatsen. De sinaasappelsaus er omheen draperen en garneren met de Affila Cress.