



Twee mini chocoladesoesjes met Hot Choco 43

Plakkendeeg van 100 gram margarine, 100 gram bruine basterdsuiker, 110 gram patentbloem, 20 gram cacaopoeder. Kleine steker, bakpapier. **Twee liter chocolade-ijs.**

Chocoladesoesjes: 150 gram water, 150 gram melk, 160 gram margarine, iets zout, 30 gram basterdsuiker, 220 gram patentbloem met 30 gram cacaopoeder, 6 eieren.

Chocoladesaus: 300 cc. room, 20 gram basterdsuiker, 200 gram donkere stukjes chocolade.

Hot Choco 43: 1 fles Licor 43, 1600 cc chocolademelk van Friesche vlag, 600 cc. sterke koffie. Een spuitbus Debic slagroom. Picardie glazen of de waterglazen van het Herle.

Werkwijze plakken deeg: Margarine met de bruine basterdsuiker vermengen.

De bloem met de cacaopoeder erdoor mengen en kneden tot een homogene deeg.

Tussen twee vellen bakpapier, het deeg dun uitrollen en 15 minuten laten rusten in de diepvries. Met de kleine steker, 44 rondjes uitsteken.

Soezenbeslag: Oven voorverwarmen op 180°C. Water, melk, margarine, suiker, zout aan de kook brengen. Casserole van het vuur halen en met de spatel, de bloem en cacaopoeder in een keer met het vocht vermengen. **Twee minuten zachtjes garen** op her vuur en alles overhevelen in een kom. **Eieren loskloppen** en beetje voor beetje met de garde erdoor roeren.

Pas op!!!! Bij de laatste eieren met de spatel **controleren** of het beslag **de juiste dikte** heeft. Bij een te **slap beslag** krijgen we **platte soezen**.

Op **44 kleine ronde soesjes** spuiten met daarop het plakje deeg.

Twintig minuten in de oven bakken en **halverwege** de temperatuur van de oven iets verlagen.

Doormidden snijden, vullen met een **bolletje chocolade-ijs**, kapje erop en in de **diepvries plaatsen**.

Chocoladesaus: Room met stukjes chocolade en de suiker voorzichtig verwarmen en koud zetten.

Hot Choco 43

Vlak voor het serveren de **glazen opwarmen in de réchaudkast**.

Chocolademelk opwarmen, warme koffie en de Licor 43 erdoor roeren. De **maatbekers** hiermee vullen en de glazen voor $\frac{3}{4}$ hiermee vullen. Bovenop een flinke rozet slagroom spuiten en garneren met geraspte chocolade. **Snoepjes van Frans** cutteren.

Opmaak: Op de borden een dunne streep caramel topping trekken.

Met daarop speels de crunch van Frans.

Twee soesjes erin en netjes bedekken met de chocoladesaus.

Er naast een papieren randje met erop het glas Hot Choco 43.