

Profiterole taart recept

 ± 1 uur

 10 personen



Profiterole taart, heb jij er al eens van gehoord? Deze taart is de perfecte afsluiter van een gezellig diner. De taart bestaat uit gestapelde soesjes die zijn gegarneerd met chocolade. Om de taart helemaal af te maken, hebben we er vers fruit opgelegd. Dit geeft niet alleen een chique uitstraling, maar is ook erg lekker in combinatie met de soesjes. Uiteraard kun je deze lekkernij ook perfect als traktatie uitdelen op een verjaardag of ander feestje. Lees snel verder voor ons profiterole taart recept en ga lekker aan de slag!

Benodigheden uit onze webshop:

- 70 gram patentbloem;
- 370 milliliter slagroom;
- 50 gram poedersuiker;
- 1 theelepel vanille extract;
- 100 gram Callebaut Chocolate Callets Puur;
- 2 spuitzakken;
- Brand New Cake Spuitmondje Glad #1A;
- Brand New Cake Soezenvulsuitje Ø6mm;
- Bakplaat;
- Bakpapier.

Overige benodigheden:

- 120 milliliter water;
- 60 gram ongezoeten roomboter;
- 2 eieren, maat M;





écht alles om te bakken

- Snufje keukenzout.

Recept

1. Doe het water en de boter in een pannetje.
2. Verhit het pannetje op een laag vuur, totdat het water kookt.
3. Doe de bloem en het zout bij de pan in.
4. Roer het goedje snel door, totdat het deeg als een bal loskomt van de pan.
5. Haal de pan van het uur af en laat het deeg iets afkoelen.
6. Roer de eieren er 1 voor 1 doorheen, totdat je een glad deeg hebt.
7. Verwarm de oven voor op 200 graden (onder- en bovenwarmte).
8. Bekleed de bakplaat met bakpapier.
9. Bevestig spuitmondje 1A aan de spuitzak en knip het uiteinde van de zak af.
10. Doe het beslag in de spuitzak.
11. Spuit de soesjes op de bakplaat.
12. Bak de soesjes in 15 à 20 minuten goudbruin.
13. Laat de soezen na het bakken volledig afkoelen.
14. Klop 250 milliliter slagroom, de poedersuiker en het vanille extract stijf.
15. Bevestig het soezenvulspuitje aan de spuitzak.
16. Doe de vanille-room in de spuitzak.
17. Maak een klein gaatje aan de onderkant van elk soesje.
18. Spuit de vanille-room in de soezen.
19. Verwarm 120 milliliter slagroom in een pan.
Tip! De room mag niet koken.
20. Roer de chocolade callets erdoorheen, totdat ze volledig gesmolten zijn.
21. Dep de bovenkant van de soesjes in de chocolade.
22. Bouw een toren van de soesjes.
23. Garneer de profiterole taart met rood fruit en poedersuiker.

Tip! De room mag niet koken.

Handige informatie

Bekijk ook eens onze andere taart recepten!

Of je nou een waar spektakelstuk wilt maken of gewoon snel wat lekkers op tafel wilt kunnen zetten, op onze blog vind je het allemaal! Inmiddels hebben wij ruim 500 uiteenlopende taart recepten verzameld. Daardoor wordt het heel eenvoudig om zelf thuis heerlijke en prachtige taarten te bakken. Laat je inspireren door onze recepten en kies een recept die perfect bij jouw wensen past. [Bekijk al onze taart recepten hier!](#)



Bezoek regelmatig onze receptenpagina!

In de webshop van Baktotaal vind je écht alles om te bakken, maar daarnaast hebben we ook nog een receptenpagina waarop we inmiddels ruim 1.600 recepten hebben verzameld. Van heerlijke cake recepten tot aan brood recepten en van desserts tot aan hartige recepten. We hebben echt voor ieder wat wils, dus we raden aan om er eens een kijkje op te nemen. We vullen de blog wekelijks aan met nieuwe recepten, dus het is zeker de moeite waard om 'm regelmatig te checken. [Bekijk al onze recepten hier!](#)

Deel jouw profiterole taart met ons!

Ben jij van plan om met ons recept een profiterole taart te maken? Dan vinden wij het heel leuk om te zien hoe het gebak is geworden. Dat kun je aan ons laten zien door een foto van de lekkernij te maken en deze te delen in jouw Instagram Stories. Tag ons met [@baktotaal](#) in de story, zodat wij jouw foto kunnen zien én delen met onze volgers!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Molen de Hoop Patentbloem 1kg (Art.nr.: DH10)
- 2 x Houdbare Slagroom Melkan 35% 200ml (Art.nr.: VG006)
- 1 x Poedersuiker 250g (Art.nr.: R6062)
- 1 x Vanille Extract Bourbon 60ml (Art.nr.: D1080)
- 1 x Callebaut Chocolate Callets Puur (811) 400g (Art.nr.: 811-EO-D94)
- 1 x BrandNewCake Wegwerp Spuitzak 40cm Groen 20 stuks (Art.nr.: BNC00627)
- 1 x BrandNewCake Spuitmondje Glad #1A (Art.nr.: BNC01113)
- 1 x BrandNewCake Soezenvulsuitje Ø6mm (Art.nr.: BNC01112)
- 1 x Patisse Bakplaat 39x26cm (Art.nr.: 03639)
- 1 x Patisse Bakpapier 38cm x 8m (Art.nr.: 01710)

