Croquembouche met chocolade, karamel en pistache

Ingrediënten

50 Stuk(s) Soesje
3 handje(s) Pistachenoten (gepeld)
1 Zakje(s) Dr. Oetker Glazuur Choco
200 g (gram) Witte basterdsuiker
4 tl. (theelepels) Water
1 pak(ken) Dr. Oetker Rolfondant Wit
1 flesje(s) Karamelsaus (dessertsaus)

Keukenspullen

Bakpapier
Karton (of dik papier)
Kunststof roller
Steelpan
Uitsteekvormpje (ster)

1. Voorbereiden

Rol het karton tot een kegelvorm en knip de onderste rand eraf, zodat de kegel rechtop kan staan.

2. Croquembouche maken

Hak de **pistachenoten (3 handjes)** fijn. Leg het **glazuur (1 zakje)** gedurende 10 minuten in heet water. Giet het glazuur in een schaaltje.

Doop 1/3 van alle **soesjes (minimaal 15 stuks)** in het chocoglazuur en doop ze hierna in de pistachenoten. Laat het glazuur uitharden.

Verwarm ondertussen de **suiker (200 g)** en het **water (4 el)** in een steelpan en kook totdat het mengsel goudbruin kleurt.

Dip de de chocoladepistache soesjes en de overige soezen voorzichtig in de karamel en verdeel ze rondom de kegel, waarbij je ze goed tegen elkaar aan plakt. Ga hierbij steeds een laag omhoog en bouw een soezentoren. Laat de karamel minstens een half uur uitharden en verwijder vervolgens de kegel voorzichtig onder de toren vandaan.

Rol, terwijl de karamel uithard, de **rolfondant (1 pak)** uit tot een gelijke plak van 1 cm dik. Steek met een stervormpje sterretjes uit de rolfondant en laat deze iets uitharden (dan blijven ze beter in vorm).

Plak de sterren met een restje chocoglazuur tegen de soezentoren en garneer met slierten **karamelsaus (1 flesje)**.