

Eclairer

Recept på denna ljuvliga franska bakelse, toppad med choklad och fylld med len vaniljkräm.

35 varv



Lite träning krävs

● up to 60 Min.



Ingredienser:

Ingredienser:

1,25 dl vatten
1,25 dl mjölk
120 g smör osaltat
0,5 tsk salt
2,5 dl vetemjöl
4 st ägg

Vaniljkräm:

1 Förp. Dr. Oetker Vaniljkräm
5 dl mjölk

Dekoration:

150 g mörk choklad 70 %
omkring 4 - 5 msk Choco dekor 4-
mix efter behov

- 1** Koka upp vatten, mjölk, smör och salt i en kastrull. Rör ner mjölet och låt degen koka ihop ett par minuter på svag värme under konstant omrörning. Ta bort kastrullen från värmen och låt svalna något. Tillsätt ett ägg i taget och arbeta in det ordentligt. Sätt ugnen på 200 grader.
- 2** Fyll en spritspåse med degen, använd gärna en krusad tyll. Spritsa ut 1,5 cm breda längder, ungefär 6-7 cm långa, på ett bakplåtspapper. Grädda mitt i ugnen. Sänk värmen till 180 grader efter 5 min, och grädda tills de är gyllene ca 15 min. Stäng av ugnen, sätt luckan på glänt och låt dem vila 5 min. Ta ut ur ugnen och gör ett litet hål på toppen. Invändigt ånga försvinner och du får en bättre konsistens.
- 3** Vispa vaniljkrämen med 5 dl kall mjölk. Ställ i kylen 20 min så den sätter sig lite. Smält chokladen i ett vattenbad. Dela eclairerna och bred på vaniljkräm. På med locket och pensla på den smälta chokladen. Dekorera med Choco dekor innan chokladen stelnat. Servera färska!