BAKA

Jennifers eclairs med vaniljfyllning

Kock: **Jennifer Berg** Tid: **50 min** Portioner: **20**

Dessa bakelser är gudomligt goda och inte alls svåra att göra. Perfekt att överraska dina gäster med något lyxigt.

Éclair är en fransk bakelse av petit choux-deg som fylls med kräm, exempelvis chokladkräm, vaniljkräm eller vad man tycker om. Éclairen kan sedan glaseras och även dekoreras med till exempel strössel eller nötter.

50

INGREDIENSER

Till degen
2.5 deciliter vatten
2.5 deciliter mjöl
1 tesked salt
100 gram margarin
4 stycken ägg, rumsvarma

Till vaniljkrämen
5 deciliter mjölk 3%
0.5 deciliter majsstärkelse
0.5 deciliter strösocker

4 stycken äggulor
1 tesked vaniljextrakt eller vaniljpulver
1 nypa salt

Till glasyren
150 gram choklad
0.5 deciliter vispgrädde

GÖR SÅ HÄR

1. Vaniljkräm:Vispa ihop i alla ingredienser till vaniljkrämen i en stor kastrull utan värme. Vispa ihop allt till en slät smet. Sätt kastrullen på medelvärme och koka under omrörning tills krämen tjocknar. Sila vaniljkrämen ner i en skål och täck med plastfolie. Låt plastfolien nudda ytan av krämen så det inte bildas en hinna. Låt vila i kylskåpet.

2. Deg:Sätt ugnen på 220 grader (varmluft).Förbered två plåtar med bakplåtspapper och ställ åt sidan.Blanda vatten, smör och salt i en mellanstor kastrull och koka på medellåg värme. Ta bort kastrullen från värmen. Tillsätt mjölet, allt på en gång och rör om väl med en träslev tills det bildas en smet. Sätt tillbaka kastrullen på medellåg värme och rör om i ca 2 minuter. Lägg seden över degen i en stor skål.Rör ner äggen i smeten, ett i taget tills det är välblandat.Spritsa ut degen på en plåt, cirka 10 cm långa korvar.
Grädda i 10 minuter först. Sänk sedan värmen till 170 grader och grädda i ca 20-25 minuter, beroende på ugn. De måste gräddas helt färdigt, annars sjunker de ihop. Låt sedan svalna helt innan du fyller dem med vaniljkrämen. Under tiden kan du förbereda glasyren.

3. Chokladglasyr:Hacka chokladen och lägg i en skål.Värm grädden i en liten kastrull på medelvärme, tills den nästan börjar koka. Häll grädden över chokladen och låt stå i en minut. Rör sedan om tills chokladen har smält. Om det inte riktigt smälter kan du ställa chokladen i mikron några sekunder och röra om mer. Låt svalna.

4. Montering:Fyll varje skal med hjälp av en spritspåse. Gör ett litet hål på båda sidorna och tryck i krämen från båda hållen. Doppa ovansida av bakelserna i den smälta chokladen eller skeda över chokladen.
Låt chokladen sätta sig något före servering.