Eclairs met vanillecrème

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	50 Mins
Gaartijd	25 Mins
Porties	20
Apparaat	Combair SE vanaf 2015

Eclairs

55 ml water

55 ml melk

45 g boter

½ tl zout

1 tl suiker

65 g bloem

2 eieren

Water, melk, boter, zout en suiker aan de kook brengen. De bloem in één keer toevoegen en bij middelhoog vuur roeren tot het deeg loslaat van de pan. Het mengsel gelijkmatig verwarmen. Op de bodem van de pan dient zich een witte laag te vormen. Het deeg in een kom doen. Het mengsel licht laten afkoelen en de eieren stuk voor stuk eronder roeren. Het deeg roeren tot het soepel is. Het deeg in een spuitzak met een stervormige spuitmond vullen.

Ovenruimte tot 200 °C op Top/bottom heat (voor)verwarmen

Ca. 20 stuks met een lengte van ca. 8 cm op twee met bakpapier beklede bakplaten spuiten. De bakplaten achtereenvolgens in de voorverwarmde gaarruimte schuiven. Bakken.

Put the pastry in

Top/bottom heat 200 °C gedurende 10 Mins

Vanillecrème

250 ml room

½ vanillestokje

2 eieren

25 g bloem

60 g suiker

Het vanillestokje uitschrapen. De room, het vanillestokje en het vanillemerg in een pan doen en aan de kook brengen. De suiker en de bloem in een kom met elkaar mengen en de eieren toevoegen. Een derde van de room onder het eimengsel scheppen. Het eimengsel voorzichtig onder de room roeren. Het mengsel bij middelhoog vuur al roerend tot een pudding laten opkoken. De pudding in een kom gieten, folie op de pudding leggen en de pudding koud zetten.

250 ml room

De pudding na het afkoelen met een garde omroeren. De room luchtig kloppen en onder de pudding scheppen. Het mengsel in een spuitzak met een stervormige spuitmond vullen.

De eclairs in de lengte halveren, met de vanillecrème vullen en de bovenste helften erop leggen.

Accessoires

2 bakplaten

Aanvullende informatie

Gecreëerd op	11.12.2019