Choux à la crème (Franske vannbakkels med krem)



Ingredienser

Vannbakkelsdeig (Pâte à choux):
♥ 5 dl vann
♥ 250 g smør
♥ 250 g hvetemel
♥ 5 store egg

Kremfyll (Crème chantilly):
♥ 7 dl kremfløte
♥ 3 ss sukker
♥ 1,5 ts vaniljeekstrakt

Pynt:
♥ melisdryss

Fremgangsmåte

Kok opp vann og smør og ta kjelen av platen. Tilsett melet og rør kraftig til deigen slipper kjelekanten. Avkjøl deigen i 10 minutter.

Tilsett så ett egg om gangen mens du pisker med elektrisk håndmikser. Deigen skal ha fast nok konsistens til at den holder fasongen når den sprøytes ut.

Ha deigen i en sprøytepose med stor sprøytetipp og sprøyt ut runde rosetter på bakepapirdekkede stekeplater. Det går også godt an å sette vannbakkelsene ved hjelp av to spiseskjeer.

Stek vannbakkelsene midt i ovnen ved 180°C i 20–25 minutter. NB! Det er ekstremt viktig at du ikke åpner ovnsdøren de første 20 minuttene av steketiden, for da kan

vannbakkelsene klappe sammen. Det må ikke komme noe luft inn i ovnen før vannbakkelsene har blitt stekt. Helt på slutten av steketiden kan du imidlertid åpne ovnen raskt og legge over et stykke bakepapir over kakene hvis du synes de er i ferd med å bli for mørke. Det er meningen at kakene skal beholde sin lyse, delikate farge.

Avkjøl de stekte vannbakkelsene til de er helt kalde.

Pisk kremfløten sammen med sukker og vaniljeekstrakt til myk, luftig krem.

Del vannbakkelsene på midten og sprøyt på krem. Legg på lokket og sikt over melis til pynt.

Tips

♥ Mange er redde for å lage vannbakkels fordi de har opplevd at kakene har blitt flate og kompakte, når de jo egentlig skal være lyse, lette og luftige. Når du lager vannbakkels er det viktig å følge fremgangsmåten jeg har beskrevet helt, helt nøye. Gjør du det, vil du lykkes!

♥ Et av mine tips er å ikke tilsette for mye egg. Jeg synes mange oppskrifter har for mye egg, så deigen blir for løs. Da er det vanskelig å få den til å holde fasongen og kakene blir flate.

♥ Du kan enten sprøyte deigen på bakeplaten eller setter kaker med to store spiseskjeer. Bruker du sprøyte, bør du bruke stor sprøytetipp. Det får du kjøpt i flere nettbutikker som selger kakepynteutstyr.

♥ Det aller viktigs cluet er som nevnt at du ikke åpner ovnen underveis i stekingen! Gjør du det, er det nærmest garantert at vannbakkelsene vil klappe sammen. Men følg nøye med på kakene gjennom vinduet på ovnen. Jeg synes at vannbakkels må være lyse i fargen. På slutten av steketiden (de siste 5 minuttene) kan du som sagt åpne ovnen og legge over bakepapir hvis du synes de blir for mørke.

♥ Vannbakkels kan lages dagen før servering, men bør fylles med fersk pisket krem på serveringsdagen. Pisket krem smaker alltid best samme dag. Husk å oppbevare kakene kjølig frem til servering, så kremen holder seg fin.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/choux-la-creme-franske-vannbakkels-med-krem