Éclairs



Ingredienser

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

Vaniljekrem (Crème pâtissière):
♥ 5 dl helmelk
♥ 75 g sukker
♥ 50 g maisenna
♥ 4 eggeplommer
♥ 1 vaniljestang

Sjokoladeglasur:
♥ 300 g kokesjokolade
♥ 1 ss kremfløte
♥ 1 ss melis

Fremgangsmåte

Vannbakkels: Kok opp vann og smør og ta kjelen av platen. Tilsett melet og rør kraftig til deigen slipper kjelekanten. Avkjøl 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 stjernetipp og sprøyt ut 12–15 cm lange striper på bakepapirdekkede stekeplater.

Stek Eclairs midt i ovnen ved 180°C i ca. 25 minutter. Det er ekstremt viktig at du ikke åpner ovnsdøren de første 20 minuttene av steketiden, for da kan vannbakkelsene komme til å klappe sammen. Avkjøl de stekte vannbakkelsene til de er helt kalde.

Vaniljekrem (Crème pâtissière): Crème pâtissière lages ved å først koke opp 4 dl melk, sukker, frø fra vaniljestangen og selve vaniljestangen. Resten av melken blandes med maisenna og eggeplommer. Fjern vaniljestangen og bland den varme vaniljemelken i eggemelken. Ha det hele tilbake i kjelen og kok opp under stadig omrøring slik at kremen tykner. Ta kjelen av platen og avkjøl vaniljekremen til den er helt kald og er tykk nok til at den kan sprøytes.

Sjokoladeglasur: Til sjokoladeglasuren smeltes sjokoladen sammen med kremfløte og melis over vannbad eller i en liten kjele på svak varme.

Montering: Del vannbakkelsene på midten og fyll dem med crème pâtissière. Smør sjokoladeglasuren på lokkene og la dem stå til sjokoladen har stivnet før de legges oppå kremen.

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.

♥ For å få fine Éclairs, bør du helst sprøyte vannbakkelsdeigen ut med sprøytepose og bruke stor sprøytetipp. Det får du kjøpt i flere nettbutikker som selger kakepynteutstyr, blant annet hos Kakebua, se her.

♥ 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 åpne ovnen og legge over bakepapir hvis du synes de blir for mørke.

♥ Éclairs smaker aller best ferske, men kan også lages dagen før servering. Husk å oppbevare kakene kjølig frem til servering.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/eclairs