Profiteroles (Franske vannbakkels)



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

Pynt:
♥ valnøtter

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.

Sett små baller av vannbakkelsdeigen på bakepapirdekkede stekeplater ved hjelp av to spiseskjeer. Siden disse kakene er små, trenger de kortere steketid enn vanlige vannbakkels og éclairs, ca. 15 minutter ved 180 °C. Avkjøl vannbakkelsene helt før de fylles.

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:
De avkjølte vannbakkelsene fylles ved å sprøyte i krem med en spiss sprøytetipp som stikkes inn i vannbakkelsen fra undersiden. Det går også å dele vannbakkelsene på midten og legge i en skje vaniljekrem før du legger på lokket. Pynt med sjokoladeglasur og hakkede valnøtter.

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.

♥ Det aller viktigs cluet er 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.

♥ Profiteroles 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/profiteroles-franske-vannbakkels