Petits choux au citron (Franske vannbakkels med sitronkrem)



Ingredienser

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

Sitronkrem (Crème au citron):
♥ 4 eggeplommer
♥ 150 g sukker
♥ 120 g presset sitronsaft (se tips)
♥ revet skall av 2 sitroner
♥ 100 g smør
- -
♥ 2,5 dl kremfløte

Pynt:
♥ melisdryss

Fremgangsmåte

Sitronkrem:
Start gjerne dagen i forveien med å gjøre klar sitronkremen.

Press saften fra sitroner og mål opp 120 g (se tips). Ha eggeplommer, sukker, sitronjuice og sitronskall i en metallbolle og sett over en kjele med kokende vann. Varm opp sitronkremen over vanndampen under stadig omrøring helt til kremen blir

tykk og kremete. Ta kjelen av platen og rør i mykt smør i klatter. Avkjøl kremen i kjøleskapet til den er helt kald og helst til dagen etter. Da tykner den i konsistensen.

Dagen etter piskes kremfløten til stiv krem. Vend kremen sammen med sitronkremen som har stått i kjøleskapet over natten. Dermed får du en sitronkrem som er luftig, lys og mild i smaken.

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.

Montering:
De avkjølte vannbakkelsene fylles ved å sprøyte i sitronkrem med en spiss sprøytetipp som stikkes inn i vannbakkelsen fra undersiden.

Sikt melis over vannbakkelsene til slutt.

Tips

♥ Siden sitroner varierer så mye i størrelse, kan det være greit å veie opp mengden sitronsaft. 120 g sitronsaft får du som regel av 2-3 sitroner.

♥ 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.

♥ Fylte vannbakkels 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/petits-choux-au-citron-franske-vannbakkels-med-sitronkrem