



## Chocolade-éclairs

*Langwerpige soezen gevuld met vanille-banquetbakkersroom en afgewerkt met een glanzend laagje chocolade. Een parel uit de Franse patisserie.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>45'</b>	<b>35'</b>	<b>8</b>	<b>Gebak &amp; dessert</b>

### Ingrediënten

- 12,5 cl water
- 12,5 cl melk
- 100 gr boter
- 1 snuif zout
- 150 gr bloem
- 4 eieren
- 50 cl melk (voor de crème)
- 4 eierdooiers
- 120 gr suiker

50 gr maïzena  
1 vanillestok  
150 gr pure chocolade  
10 cl room

## Bereidingswijze

---

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Breng water, melk, boter en zout aan de kook. Voeg in één keer de bloem toe en roer tot een bal die loslaat. Droog 1 minuut uit.
3. Roer buiten het vuur één voor één de eieren erdoor tot een glad, glanzend deeg.
4. Spuit met een gekartelde spuitmond staafjes van ca. 12 cm op een bakplaat. Bak 30 à 35 minuten goudbruin, open de deur niet.
5. Maak de banketbakkersroom: breng de melk met het vanillemerg aan de kook. Klop dooiers, suiker en maïzena los, giet er de warme melk bij en kook al roerend tot een dikke crème. Laat afgedekt afkoelen.
6. Snijd de afgekoelde éclairs open of vul ze langs onder met de crème.
7. Smelt de chocolade met de room tot een glad glazuur en dompel de bovenkant erin. Laat opstijven.

---

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)