



Éclairs met vanillevulling

Luchtige soezenrepen gevuld met romige banketbakkersroom en afgewerkt met een laagje chocolade. Een klassieker uit de Franse patisserie.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
40'	30'	12	Dessert

Ingrediënten

- 125 ml water
- 125 ml melk
- 100 gr boter
- 150 gr bloem
- 4 stuks eieren
- 1 snuf zout
- 1 theelepel suiker
- 500 ml melk (voor de vulling)
- 4 stuks eierdooiers

100 gr suiker
40 gr maïzena
1 stuk vanillestok
150 gr pure chocolade

Bereidingswijze

- 1.** Verwarm de oven voor op 200 graden.
- 2.** Breng water, melk, boter, zout en suiker aan de kook.
- 3.** Voeg in één keer de bloem toe en roer krachtig tot een gladde bal die van de pan loslaat.
- 4.** Laat het deeg enkele minuten afkoelen en roer er dan één voor één de eieren door tot een glanzend, soepel deeg.
- 5.** Spuit met een spuitzak repen van ongeveer twaalf centimeter op een bakplaat met bakpapier.
- 6.** Bak de éclairs vijftientig tot dertig minuten goudbruin en open de oven niet tijdens het bakken.
- 7.** Maak de banketbakkersroom door melk met opengesneden vanillestok te verwarmen.
- 8.** Klop de dooiers met suiker en maïzena los, giet er de warme melk bij en kook al roerend in tot een dikke room.
- 9.** Laat de room afkoelen en spuit ze in de afgekoelde éclairs.
- 10.** Smelt de chocolade au bain-marie en dompel de bovenkant van elke éclair erin. Laat opstijven.