



Desserten

Overige

Mini-éclairs

Voor 8 personen.

Ingrediënten

25 gram boter (ongezouten)
35 gram pure chocolade
35 gram melkchocolade
1 theelepel kristalsuiker
1 eetlepel pistachenoot
1 zakje vanillesuiker
1 eetlepel hagelslag
65 milliliters water
1/4 theelepel zout
55 gram bloem
1 deciliter room
2 eieren

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180°C. Verhit in een steelpan het water samen met de boter, het zout en de suiker totdat alle boter is gesmolten en alles kookt.

Voeg de bloem toe en roer goed met een houten lepel tot een stevig deeg dat niet meer aan de randen van de steelpan kleeft. Haal van het vuur en voeg de eieren één voor één toe. Klop goed na elk ei.

Schep het beslag in een spuitzak. Spuit op een met bakpapier beklede bakplaat worstjes van 5 cm. Laat voldoende afstand tussen de worstjes. Zet 20 minuten in de oven. Laat afkoelen op een rooster.

Klop de slagroom stijf met de vanillesuiker. Schep het mengsel in een propere spuitzak. Gebruik een spuitmondje met een kleine opening. Maak daarmee een gaatje in elke éclair en spuit de room naar binnen.

Smelt voor de chocoladelaag de chocolade in twee aparte kommetjes met een halve dl room in de microgolfoven. Besmeer er de éclairs mee. Bestrooi daarna de helft van de éclairs met hagelslag, de andere helft met nootjes. Laat opstijven in de koelkast.

Tip: Laat je fantasie de vrije loop en versier je éclairs met jouw favoriete toppings.

Keukenbenodigdheden

Oven

Spuitzak

