



## Chocolade-éclairs

*Langwerpige soezen gevuld met romige vanille-banquetbakkersroom en afgewerkt met een glanzend laagje chocoladeglazuur. Een klassieker uit de Franse patisserie die met wat geduld ook thuis perfect te maken is.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>50'</b>	<b>35'</b>	<b>8</b>	<b>Dessert</b>

### Ingrediënten

- 125 ml water
- 125 ml melk
- 100 gr boter
- 1 snuifje zout
- 150 gr bloem
- 4 eieren
- 500 ml volle melk
- 4 eierdooiers

120 gr fijne kristalsuiker

50 gr maïzena

1 vanillestok

150 gr pure chocolade

100 ml slagroom

## Bereidingswijze

---

- 1.** Verwarm de oven voor op 200°C (boven- en onderwarmte).
- 2.** Breng het water, de melk, de boter en het zout op middelhoog vuur aan de kook. Neem de pot van het vuur en voeg in één keer de bloem toe. Roer stevig met een houten lepel tot een egale bal die loslaat van de bodem. Zet terug op laag vuur en droog het deeg al roerend gedurende 1 minuut verder uit.
- 3.** Neem de pot opnieuw van het vuur en laat het deeg 2 minuten licht afkoelen. Roer vervolgens de eieren één voor één door het deeg. Voeg elk ei pas toe als het vorige volledig is opgenomen. Het deeg is klaar wanneer het glad en glanzend is en in een trage, brede strook van de lepel valt.
- 4.** Doe het deeg in een spuitzak met een ronde of gekartelde spuitmond van ongeveer 1,5 cm. Spuit staafjes van circa 12 cm op een met bakpapier beklede bakplaat. Houd voldoende ruimte tussen de staafjes.
- 5.** Bak de éclairs 30 tot 35 minuten in de voorverwarmde oven tot ze goudbruin en volledig droog zijn. Open de ovendeur tijdens het bakken niet, anders zakken de éclairs in. Laat volledig afkoelen op een rooster.
- 6.** Bereid de banketbakkersroom: snijd de vanillestok overlangs door en schraap het merg eruit. Breng de volle melk samen met het vanillemerg en de lege vanillestok op middelhoog vuur aan de kook. Klop ondertussen de eierdooiers, de suiker en de maïzena in een kom glad. Verwijder de vanillestok uit de melk en giet de warme melk al kloppend bij het dooiermengsel. Giet het geheel terug in de pot en kook op middelhoog vuur al voortdurend roerend tot een dikke, gladde crème. Schep de room in een kom, dek af met plasticfolie direct op het oppervlak en laat volledig afkoelen in de koelkast.
- 7.** Roer de afgekoelde banketbakkersroom glad. Prik aan de onderkant van elke éclair twee kleine gaatjes en vul de éclairs met een spuitzak tot ze goed gevuld zijn.

**8.** Hak de pure chocolade fijn en smelt ze samen met de slagroom au bain-marie of in de microgolfoven in korte intervallen. Roer tot een glad en glanzend glazuur. Dompel de bovenkant van elke éclair in het chocoladeglazuur en laat overtollige chocolade even afdruipe. Leg de éclairs op een rooster en laat het glazuur opstijven voor het serveren.

**Tip**

Zorg ervoor dat de éclairs volledig afgekoeld zijn voor u ze vult en glazuurt. Vult u ze te vroeg, dan wordt de room vloeibaar en zakt het glazuur in. Gevulde éclairs bewaart u maximaal 1 dag in de koelkast.

**Lekker met**

Server de éclairs op kamertemperatuur als dessert of bij de koffie.

**Dranktip**

Een kop sterke koffie of espresso is de klassieke begeleider bij chocolade-éclairs.

---

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