



Éclairs met vanillevulling

Luchtige soezenrepen gevuld met romige banketbakkersroom en afgewerkt met een laagje gesmolten pure chocolade. Een absolute klassieker uit de Franse patisserie die altijd indruk maakt.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
40'	30'	12	Dessert

Ingrediënten

125 ml water
125 ml melk
100 gr boter
150 gr bloem
4 eieren
1 snuifje zout
1 kl suiker
500 ml melk (voor de banketbakkersroom)

4 eierdooiers
100 gr suiker
40 gr maïzena
1 vanillestok
150 gr pure chocolade

Bereidingswijze

- 1.** Verwarm de oven voor op 200 graden.
- 2.** Breng het water, de melk, de boter, het zout en de suiker in een kookpot aan de kook.
- 3.** Haal de pot van het vuur en voeg in één keer de bloem toe. Roer krachtig met een houten lepel tot een gladde bal die loskomt van de wand van de pot.
- 4.** Zet de pot terug op een matig vuur en blijf nog één à twee minuten roeren zodat het deeg iets uitdroogt.
- 5.** Haal de pot opnieuw van het vuur en laat het deeg vijf minuten afkoelen.
- 6.** Voeg de eieren één voor één toe en roer na elk ei telkens goed door tot het ei volledig is opgenomen. Het deeg moet glanzend en soepel zijn en langzaam van de lepel vallen.
- 7.** Schep het deeg in een spuitzak met een gladde ronde spuitmond en spuit repen van ongeveer twaalf centimeter op een bakplaat bekleed met bakpapier. Laat voldoende ruimte tussen de repen.
- 8.** Bak de éclairs 25 tot 30 minuten in de voorverwarmde oven tot ze goudbruin en hol klinken wanneer je er zachtjes op klopt. Open de oven niet tijdens het bakken.
- 9.** Maak een insnijding in de zijkant van elke éclair zodat het stoom kan ontsnappen en laat ze volledig afkoelen op een rooster.
- 10.** Maak intussen de banketbakkersroom: snij de vanillestok in de lengte open en schraap de zaadjes eruit. Verwarm de melk samen met de vanillestok en de zaadjes op een matig vuur tot net voor het kookpunt.
- 11.** Klop ondertussen de eierdooiers met de suiker en de maïzena glad in een kom.
- 12.** Verwijder de vanillestok en giet de warme melk al roerend bij het dooiermengsel.
- 13.** Giet alles terug in de kookpot en kook al roerend op een matig vuur tot een dikke, gladde room.

14. Giet de banketbakkersroom in een ondiepe schaal, dek af met plasticfolie direct op het oppervlak van de room zodat er geen vel op vormt, en laat volledig afkoelen in de koelkast.

15. Roer de afgekoelde room glad en schep ze in een spuitzak. Spuit de banketbakkersroom via de insnijding ruimschoots in de éclairs.

16. Smelt de pure chocolade au bain-marie en dompel de bovenkant van elke gevulde éclair erin. Laat de chocolade opstijven op een rooster voor het serveren.

Tip

Zorg ervoor dat de banketbakkersroom volledig afgekoeld is voor je de éclairs vult, anders worden de soezenrepen zacht. Gevulde éclairs bewaar je best afgedekt in de koelkast en eet je op binnen de dag.

Lekker met

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

Dranktip

Een glas koele champagne of een kop sterke espresso past uitstekend bij de rijke chocolade en romige vanillevulling.