

#BagLiveMedOetker | Choux au craquelin

10 stk.



avanceret

● Op til 60 Min.



Ingredienser:

Redskaber:

foodprocessor
kagerulle
rund udstikker; ø 40 mm
Dr. Oetker engangssprøjtepose
Dr. Oetker rund tyl; ø 13 mm
piskeris
Dr. Oetker fylde tyl; ø 4 mm

Craquelin:

50 g sukker
50 g hvedemel
35 g smør
Dr. Oetker Concentrated Yellow Colour
Dr. Oetker Concentrated Pink Colour

Vandbakkelse:

1 dl vand
80 g smør
1 knsp. salt
80 g hvedemel
2 - 3 æg str. M/L

Creme med kaffe:

1 brev Dr. Oetker Økologisk Kagecreme
5 dl sødmælk
1 ½ dl espressokaffe
2 spsk. rørsukker
Dr. Oetker Toffee Dessertsauce

#BagLiveMedOetker:

Du kan se hele live udsendelsen på YouTube her:
[#BagLiveMedOetker v/Jesper Søvnald](#)

Du finder en indkøbshjælp herunder, som viser, hvor du kan købe de Dr. Oetker produkterne der bliver brugt i opskriften.

Du kan købe alle de benyttede Dr. Oetker produkter fra opskriften, som et samlet bagekit på [Bagetid.dk](#) ved at klikke [her](#).

Dr. Oetker Concentrated Rød colour kan købes i Meny, Spar, Løvbjerg samt online på [Bagetid.dk](#), [nemlig.com](#) og [Abashop.dk](#)

Dr. Oetker Concentrated Gul colour kan købes i Meny, Spar, Løvbjerg samt online på [Bagetid.dk](#), [nemlig.com](#) og [Abashop.dk](#)

Dr. Oetker Økologisk Kagecreme kan købes i Meny, Spar, Løvbjerg samt online på [Bagetid.dk](#), [nemlig.com](#) og [Abashop.dk](#)

Dr. Oetker Toffee Dessertsauce kan købes i Meny, Spar, Løvbjerg, ABC Lavpris samt online på [Bagetid.dk](#), [nemlig.com](#) og [Abashop.dk](#)

Dr. Oetker engangssprøjter kan købes online på [Bagetid.dk](#)
Dr. Oetker rund tyl ø 13 mm kan købes online på [Bagetid.dk](#)
Dr. Oetker fylde tyl ø 4 mm kan købes online på [Bagetid.dk](#)
Rund udstikker ø 4 mm kan købes online på [Bagetid.dk](#)

Tænd ovnen på 180 °C varmluft.

1 Craquelin:

Bland sukker, hvedemel og smør i en foodprocessor. Kør indtil dejen samler sig.

Ælt dejen helt sammen med hænderne og del den i 3 lige store portioner.

Farv hver del med concentrated colour så der er én gul, én lys pink og én kraftig pink dej.



Sæt små klatter af dej i forskellige farver, helt tæt, på en bageplade med bagepapir. Klatterne skal være ca. 1 cm i diameter og max. 5 mm høje. Start fra midten af bagepladen og arbejd udad.

Læg et stykke bagepapir ovenpå dejen og rul den ud til ca. 2 mm tykkelse med en kagerulle. Læg dejen i fryseren mens du laver vandbakkelsesdejen.

Når vandbakkelsesdejen er klar til udsprøjtning, tages craquelindejen ud af fryseren. Stik cirkler ud med rund udstikker (Ø 40 mm)

2 Vandbakkelse:

Hæld vand, smør og salt i en gryde og lad det koge op.

Når vandet koger og smørret er smeltet tilsættes mel. Der røres indtil dejen har samlet sig. Rør fortsat til dejen er skinnende blank og slipper gryden.

Hæld dejen på en tallerken til afkøling.

Hæld dejen i en røreskål og pisk æggene i ét ad gangen. Vurdér om det er nødvendigt med det sidste æg. Dejen skal være lind nok til at kunne sprøjtes ud, men fast nok til, at den ikke falder sammen. Hæld dejen i en sprøjtepose med en rund tyl (Ø 13 mm).

Sprøjt små toppe af dejen på en bageplade beklædt med bagepapir. Toppene skal være 3 cm i diameter og 3 cm høje.

Placér de små skiver af craquelin oven på hver vandbakkelse. Bag i ovnen i ca. 20 min.

Tag vandbakkelserne ud af ovnen og lad dem køle af på en rist.

3 Creme med kaffe:

Opløs ét brev Økologisk Kagecreme i 1 dl mælk.

Kog resten af mælken, sukker og espressokaffe op i en gryde. Når blandingen koger, piskes den opløste kagecreme med i gryden og der røres i ca. 1 min.

Hæld cremen i en stor frysepose og læg den på køl, til den er nedkølet.

4 Samling af choux au craquelin:

Sæt en fylde tyl (ø 4 mm) i en sprøjtepose. Læg posen på bordet og lav 4 striber Toffee Dessertsauce på indersiden af sprøjteposen - fra tyllen og 2/3 op ad posens inderside.

Fyld cremen i sprøjteposen oveni striberne af Toffee Dessertsauce. Stik tyllen ind i bunden af vandbakkelseerne og fyld dem forsigtigt op med creme og dessertsauce.

