

Éclairs med creme og hindbærglaze | Bag live med Liv Martine

12 - 15 stk.



avanceret

● ● Op til 75 Min.



Bag live med Liv:

Denne opskrift blev bagt af Liv Martine. Du kan se hele live udsendelsen på Youtube her: [Éclairs med creme og hindbærglaze | Bag live med Liv Martine](#)

1 Vandbakkelse:

Tænd ovnen på 200 °C almindelig ovn.

Opvarm vand, smør, sukker og salt i en tykbundet gryde, til smørret er smeltet. Tag gryden af blusset og sigt melet deri, mens der røres med en grydeske til massen er elastisk. Afbag herefter massen ved at komme gryden tilbage på blusset og afbag blandingen i 1 minuts tid, til den er fast.

Kom melblandingen i en skål og lad den køle lidt. Mens den køler, skal de to æg røres sammen. Rør herefter æggene i dejen, lidt af gangen, mens massen piskes med håndmikserens dejkroge til den er ensartet. Kom herefter dejen op i en sprøjtepose med en stor stjernetyl med åbning på ø 1,5cm (brug gerne en fintakket model), og sprøjt kagerne ud på en bradepande med bagepapir i lige stykker á 10 cm. Bag dem midt i ovnen i 20-22 minutter, til de er gyldne, men ikke brune. Det er vigtigt at ovnlågen IKKE åbnes under bagningen, da kagerne ellers vil falde sammen.

Ingredienser:

Redskaber:

sprøjteposer
stjernetyl
fyldetyl
kageplast
stavblender
chokolade- eller sukkertermometer

Vandbakkelse:

1 ½ dl vand
60 g smør
1 spsk. sukker
½ tsk. salt
80 g hvedemel
2 stk. æg str. M/L, sammenpisket

Vaniljecreme:

2 tsk. Dr. Oetker Økologisk
Vaniljesukker
25 g sukker
20 g majsstivelse
2 dl sødmælk
2 stk. æggeblommer

Chokoladesnirkler:

200 g hakket mørk chokolade

Glaze:

3 blade Dr. Oetker Økologisk Husblas
125 g frosne hindbær
½ dl vand
70 g finthakket hvid chokolade
½ tsk. Dr. Oetker Concentrated Red Colour

Pynt:

rød skovsyre eller spiselige blomster
friske hindbær, 15-20 stk



Efter 20-22 minutter tages vandbakkelserne ud og afkøles.

2 Hjemmelavet vaniljecreme:

Rør vaniljesukker, sukker og majsstivelsen sammen. Tilsæt 1/2 dl af mælken samt æggeblommerne, og rør det til en ensartet masse.

Kom herefter resten af mælken op i en gryde og opvarm det til lige under kogepunktet. Tilsæt æggeblandingen, mens der piskes konstant.

Opvarm cremen til den begynder at boble og massen tykner. Husk at piske konstant. Kom cremen i en sprøjtepose uden tyl og kom den i fryseren i 15-20 minutter.

3 Chokoladesnirkler af mørk chokolade:

Kom den hakkede chokolade i en plastikskål, der tåler mikroovn. Opvarm chokoladen i mikroovnen i 10 sekunder af gangen. Tag den ud og rør rundt. Når chokoladen begynder at smelte, varmes den 5 sekunder af gangen indtil den rammer en temperatur på 31-32 °C.

Smør et tyndt lag ud på et stykke kageplast, ca. 40-50 cm langt. Tag en rillet spartel og skrab fra den ene ende til anden ende. Drej kageplasten som en spiral, hold den sammen til chokoladen sætter sig en smule, og kom den på frys et øjeblik. Fjern kageplasten og der er flotte chokoladebuer til at pynte kagerne med.

4 Rød hindbærglaze:

Læg husblas i blød i koldt vand. Kog hindbær og vand op, og sigt massen. Vrid din husblas for vand og lad den smelte sammen med hindbærsaften. Hak din chokolade fint. Kom chokoladen i en høj beholder og hæld den varme væske over chokoladen. Før en stavblender skråt ned i kanden og blend glazen blank. Juster glazens farve ved at tilsætte rød farve efter behov. Hæld forsigtigt glazen over i en skål/holder med plads til at dyppe kagerne og lad glazen køle til 35 °C, imens kagerne fyldes med creme.

5 Samling:

Tag de afkølede vandbakkelser, klip spidsen på posen med vaniljecremen og kom den direkte ned i en anden sprøjtepose med en spids fyldetyl. Kom vaniljecreme i kagerne, ved at indsætte tyllen i den ene ende af vandbakkelsen og forsigtigt fylde den med creme.

Dyp herefter toppen af vandbakkelsen i den blanke glaze og lad glazen sætte sig.





Dr. Oetker Danmark A/S

Pynt med chokoladebuer ovenpå glazen. Placer til slut friske hindbær og skovsyre under buerne, og de er klar til servering.



©Dr. Oetker Danmark A/S · Sydvestvej 15, 5. sal · 2600 Glostrup · www.oetker.dk E-mail: kontakt@oetker.dk · Tlf. 44945233