

Eclairs med vaniljecreme og chokoladeskum

Opskrift til 12 stk.

Vandbakkelse: [se opskriften her](#).

Tilberedelsestid

30-35 minutter i ovnen + køletid

Samlet tid

2 timer

Ingredienser

Vaniljecreme

- 1 vaniljestang + 3 spsk. sukker
- 2 past. æggeblommer
- 1 spsk. majsstivelse
- 3 dl sødmælk

Flødeskum med chokolade

- 3 dl fløde pisket sammen med 50 g smeltet chokolade desuden 50 g chokolade til toppen/pynt.
- 50 g mørk chokolade

Pynt

- 50 g mørk chokolade

Sådan gør du

VANDBAKKELSE:

1. Følg [Lenes opskrift](#), jeg kan ikke lave den bedre selv og hendes sad lige i skabet.

VANILJECREME:

1. Flæk vaniljestangen og skrab kornene ud. Bland dem på skærebrættet med sukker.
2. I en skål pisker du det her vaniljesukker, æggeblommer, og majsstivelse.
3. I en gryde varmes mælken op til den koger.
4. Hæld mælken over til æggeblandingen i skålen og pisk løbende.
5. Så skal det tilbage i gryden og røres i, mens det kommer op og koge. Når det er tykt – tag det af varmen og kom på en tallerken. Dæk med film, som trykkes godt ned over cremen, så der ikke er luft (lager sådan en træls skorpe)

FLØDESKUM:

1. Pisk fløden til en let skum
2. Smelt chokoladen og bland i flødeskummet.

FYLDNING AF ECLAIRS:

1. Nogle skar jeg op og smurte med creme, sprøjtede flødeskummen. Lukkede forsigtigt og pyntede med chokolade
2. Nogle sprøjtede jeg det hele ind i. Men dem kommer der ikke lige så meget fyld ind i. Jeg synes de åbne blev bedst.
3. Top med lidt mørk chokolade, jeg kom det i en sprøjtepose og klippede et lille hul for enden. På den måde kunne jeg nemt styre at lave fine mønstre.