



Éclairs s čokoládovou polevou

Klasický francúzsky zákusok z odpaľovaného cesta a jemného krému z Premium Zlatého klasu s prírodnou vanilkou od Dr. Oetker!

asi 25 ks



stredná obťažnosť

do 60 minút



- 1 Na prípravu cesta v kastróliku prevaríme vodu s mliekom, maslom, cukrom a soľou. Zmes odstavíme, pridáme múku a vymiešame dohladka. Zmes vložíme do misy, po jednom pridáme rozšľahané vajcia a vyšľaháme elektrickým ručným šľahačom na najvyššom stupni dohladka. Cukrárske vrecko so zrezanou špičkou naplníme cestom a na plechy vyložené papierom na pečenie vytvarujeme tyčinky dlhé asi 9 cm. Vložíme do predhriatej rúry a pečieme.

Elektrická rúra: 200 °C

Teplovzdušná rúra: 180 °C

Doba pečenia: asi 20 minút

- 2 Pečivo necháme vychladnúť.

- 3 Na prípravu náplne zmiešame Zlatý klas so 100 ml mlieka, cukrom a žĺtkami. 300 ml mlieka privedieme do varu. Polovicu horúceho mlieka prilejeme do zmesi so Zlatým klasom a rozmiešame dohladka. Zmes prelejeme do kastrólika k zvyšnému mlieku a uvaríme hustý krém. Krém prelejeme do misy, prikryjeme potravinárskou fóliou a necháme vychladnúť. Krém krátko prešľaháme a postupne pridávame maslo a šľaháme dohladka. Náplň vložíme do cukrárskeho vrecka s úzkou špičkou, v spodnej časti pečivo špičkou na dvoch miestach prepichnete a naplníme. Odložíme do chladničky a necháme stuhnúť.

Prísady::

Na cesto:

100 ml voda
100 ml mlieko polotučné
80 g maslo
10 g cukor
0,5 zarovnané KL soľ
125 g múka hladká
4 ks vajce veľkosť M

Na náplň:

1 balíček Premium Zlatý klas s prírodnou vanilkou Dr. Oetker
400 ml mlieko polotučné
70 g cukor
4 ks žĺtok
150 g maslo zmäknuté

Na ozdobenie:

1 balíček Poleva tmavá Dr. Oetker

Ešte potrebujeme:

plech na pečenie (30 x 40 cm)
elektrický ručný šľahač
cukrárske vrecko so zrezanou trubičkou (Ø asi 1 cm)
cukrárske vrecko s úzkou trubičkou





- 4 Na ozdobenie rozpustíme polevu podľa návodu na obale a povrch Éclairs polejeme. Polevu necháme stuhnúť.

