Éclairs au café



Ingredienser

Vannbakkelsdeig (Pâte à choux):
♥ 5 dl vann
♥ 250 g smør
♥ 250 g hvetemel
♥ 5 store egg

Kaffekrem:
♥ 6 dl kremfløte
♥ 2 ss melis
♥ 2 ss espressopulver
♥ 1 ts vaniljesukker
♥ 1 dl sjokoladesaus (kan sløyfes)

Kaffeglasur:
♥ 3 dl melis
♥ ca. 3 ss kald, sterk kaffe

Fremgangsmåte

Vannbakkels:
Kok opp vann og smør og ta kjelen av platen. Tilsett melet og rør kraftig til deigen slipper kjelekanten. Avkjøl i 10 minutter. Tilsett så ett egg om gangen mens du pisker med elektrisk håndmikser. Deigen skal ha fast nok konsistens til at den holder fasongen når den sprøytes ut.

Ha deigen i en sprøytepose med stor stjernetipp og sprøyt ut 12–15 cm lange striper på bakepapirdekkede stekeplater.

Stek eclairs midt i ovnen ved 180°C i ca. 25 minutter. Det er ekstremt viktig at du ikke åpner ovnsdøren de første 20 minuttene av steketiden, for da kan vannbakkelsene komme til å klappe sammen. Avkjøl de stekte vannbakkelsene til de er helt kalde.

Fyll:
Pisk kremfløten til luftig krem. Smak til med melis, espressopulver og vaniljesukker til du får en kaffekrem som du synes har passe sterk kaffesmak og er passe søt etter din smak.

Del vannbakkelsene på midten. Ha kaffekremen i en sprøytepose og sprøyt rikelig med kaffekrem på vannbakkelsbunnene. Det blir ekstra godt med litt sjokoladesaus i midten (jeg bruker her ferdigkjøpt sjokoladesaus på flaske, se tips).

Glasur:
Lag tynn kaffeglasur av melis og kald, sterk kaffe. Det er best å la glasuren på topplokket stivne helt før lokket legges oppå kaffekremen, så får den tynne glasuren rent godt av seg. Legg så på de ferdigglaserte vannbakkelstoppene.

Oppbevares kjølig frem til servering.

Tips

♥ Mange er redde for å lage vannbakkels fordi de har opplevd at kakene har blitt flate og kompakte, når de jo egentlig skal være lyse, lette og luftige. Når du lager vannbakkels er det viktig å følge fremgangsmåten jeg har beskrevet helt, helt nøye. Gjør du det, vil du lykkes!

♥ Et av mine tips er å ikke tilsette for mye egg. Jeg synes mange oppskrifter har for mye egg, så deigen blir for løs. Da er det vanskelig å få den til å holde fasongen og kakene blir flate.

♥ For å få fine Éclairs, bør du helst sprøyte vannbakkelsdeigen ut med sprøytepose og bruke stor sprøytetipp. Det får du kjøpt i flere nettbutikker som selger kakepynteutstyr, blant annet hos Kakebua, se her.

♥ Det aller viktigs cluet er som nevnt at du ikke åpner ovnen underveis i stekingen! Gjør du det, er det nærmest garantert at vannbakkelsene vil klappe sammen. Men følg nøye med på kakene gjennom vinduet på ovnen. Jeg synes at vannbakkels må

være lyse i fargen. På slutten av steketiden (de siste 5 minuttene) kan du åpne ovnen og legge over bakepapir hvis du synes de blir for mørke.

♥ Jeg har som sagt brukt ferdigkjøpt sjokoladesaus på flaske til å fylle i midten av vannbakkelsene, og brukte da sjokoladesausen til det amerikanske merket Hershey's, som har litt tykkere konsistens enn norsk sjokoladesaus på flaske fra Freia. Sjokoladesaus fra Hershey's fås kjøpt i mange av de store matvarebutikkene som COOP Mega, Meny, Ultra og ICA. Du kan også lage din egen sjokoladesaus ved å smelte 100 g kokesjokolade i 1 dl kremfløte, som kokes opp med 1 ss sukker.

♥ Éclairs smaker aller best ferske, men kan også lages dagen før servering. Husk å oppbevare kakene kjølig frem til servering.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/eclairs-au-cafe