Eclairs s čokoládou a krémovou náplní

Kategorie: Moučníky

Autor: adminrecepty

Suroviny

Porce: 10

- **Těsto:**
- Voda 125 ml
- Sůl 1 špetka
- Polohrubá mouka 100 g
- Máslo 40 g
- Vejce 2 ks
- **Na ozdobení:**
- Čokoládová poleva v sáčku 2 balíček
- **Krém:**
- Vanilkový lusk 1 ks
- Hladká mouka 2.5 lžíce
- Plnotučné mléko 120 ml
- Žloutek 3 ks
- Smetana na šlehání 120 ml
- Cukr krupicový 60 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Obtížné

Určen pro: Děti

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Francie

Počet porcí: 10

Postup:

Těsto:

Ze 100 g polohrubé mouky, 125 ml vody, soli a másla připravíme v hrnci na středním plameni za stálého míchání odpalované těsto do kterého zapracujeme 1 vejce. Těsto je hotové, když se nelepí k hrnci ani k vařečce. Odpalované těsto necháme vychladnout a poté do něj zapracujeme zbývající vejce. Troubu předehřejeme na 225°C.

Odpalovaným těstem naplníme cukrářský sáček a na pomoučený plech nebo na silikonovou pečící podložku nastříkáme asi 4 cm dlouhé pásky.

Pečeme asi 10 minut. Teplotu snížíme na 175°C a dopékáme 20 minut. Vyjmeme, pečivo necháme vychladnout a lehce je na každé straně vytvoříme nožem otvor pro krém. Můžeme je ještě trochu z vrchní části propíchat špejlí.
Díky těmto otvorům umožníme horkému vzduchu uniknout zevnitř eclairs a zůstanou tak nadýchané.

Krém:
Na krém si připravíme hrnec ve kterém na mírném ohni přivedeme mléko, zrníčka z vanilkového lusku, smetanu a vyškrábaný vanilkový lusk k varu. Poté jej odstavíme z plotny, přikryjeme pokličkou a necháme louhovat cca 15 minut.
V míse rozšleháme 3 žloutky a krupicový cukr do hladké směsi. Přidáme hladkou mouku a vše vyšleháme dohladka. Horkou směs mléka přelijeme přes cedník, abychom v ní neměli vanilkový lusk a zrníčka.

Tuto horkou směs mléka postupně za stálého míchání budeme přilívat do vaječné směsi až bude hladká. Tento krém vlijeme zpět do hrnce a přivedeme k varu, neustále mícháme a vaříme 2 minuty. Poté krém nalijeme do misky, necháme vystydnout. Po vystydnutí ji přikryjeme potravinářskou folii a dáme ji vychladit do lednice.
Po vychlazení ji vyndáme z lednice a krém ještě trochu rozšleháme elektrickým šlehačem.

Vychlazeným krémem naplníme cukrářský sáček a budeme plnit eclairs.
Pomocí cukrářského sáčku naplníme otvory, které jsme si předtím do eclairs vytvořili, krém.
Eclairs z vrchní části namažeme proužkem teplé čokoládové polevy, kterou jsme si předtím rozehřáli ve vodní lázni.

Vše poté dáme do lednice vychladit.