

ECLAIRS MIT ITALIENISCHER CREMA DIPLOMATICA



Lockerer Brandteig, gefüllt mit einer italienischen Crema diplomatica und überzogen mit Zartbitterganache.



Zubereitungszeit
30 Minuten



Back-/Kochzeit
20 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 16

ZUBEREITUNG TEIG

Milch, Eigelb, Stärke, Zucker und Vanille verrühren und in einem Topf bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Etwa 30-60 Sek. köcheln lassen und anschließend in eine flache Schüssel umfüllen und direkt auf der Oberfläche mit Folie abdecken, damit der Pudding keine Haut bildet.

Den Ofen auf 200 °C Oberunterhitze vorheizen. Inzwischen den Brandteig zubereiten: Butter, Salz und Wasser aufkochen. Das Mehl in einem Schwung dazu geben und kräftig unterrühren. Den Teig ca. 1 Min. im Topf abbrennen, bis sich ein weißer Belag bildet. Danach in eine große Rührschüssel umfüllen. Ein Ei sorgfältig mit einem Kochlöffel oder einer Küchenmaschine (Flachrührer oder Handrührgerät Knethaken) unterrühren. Danach die restlichen Eier einzeln unterrühren.

Den Teig in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und ca. 10 cm lange Stränge auf ein Backpapier spritzen. Diese großzügig mit Wasser befeuchten und im Ofen ca. 20 Min. backen bis sie goldbraun sind. Während dieser Zeit den Backofen NICHT öffnen.

Die Eclairs komplett abkühlen lassen. Anschließend mit einem Brotmesser halbieren.

ZUBEREITUNG CREME & GANACHE

Die Creme durch einen Sieb streichen. Anschließend die Sahne mit dem San Apart steif schlagen und in den Pudding rühren. Die Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und die Eclairs damit befüllen.

Für die Ganache die Sahne aufkochen. Die Schokolade hinzufügen und so lange rühren, bis sie komplett geschmolzen ist. Die Eclairs mit der Ganache bestreichen und kühl stellen.

Frisch schmecken sie am besten, sie sind aber auch am nächsten Tag noch genießbar.



Die Eclairs lassen sich unbefüllt gut einfrieren und bei Bedarf auftauen.

CREMA DIPLOMATICA:

- 250 ml** Milch
- 3** Eigelbe
- 25 g** Speisestärke
- 75 g** Zucker
- Vanilleextrakt
- 200 ml** Sahne
- 2 TL** San-apart

BRANDTEIG:

- 60 g** Butter
- 250 ml** Wasser
- 1 Pr.** Salz
- 200 g** Mehl
- 4** Eier (Größe M)

GANACHE:

- 50 g** Sahne
- 100 g** Zartbitterschokolade

Viel Spaß beim Nachbacken! Eure Sally <3

ECLAIRS MIT ITALIENISCHER CREMA DIPLOMATICA

