



# MOCCA ECLAIRS



## QimiQ AVANTAGES

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Alkoholstabil und gerinnt daher nicht
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

### FÜR DEN BRANDTEIG

**250 ml** Eau

**70 g** Beurre

**80 g** Sucre

**1 pincée** Sel

**125 g** Farine

**3** Œuf(s)

### FÜR DIE CREME

**250 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**80 g** Sucre

**2 cs** Löskaffeepulver

**2 cl** Amaretto

**125 ml** Crème fouettée 36 % graisse, fouetté

## PRÉPARATION

1. Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.
2. Für den Brandteig: Wasser mit Butter, Zucker und Salz aufkochen. Mehl einrühren und solange rühren bis die Masse nicht mehr am Topfboden kleben bleibt.
3. Brandteig herausnehmen und etwas auskühlen lassen. Eier untermischen und kurz durchkneten.
4. Masse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech dressieren. Im vorgeheizten Backofen ca. 10-15 Minuten backen.
5. Für die Creme: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Zucker, Löskaffee und Amaretto dazumischen. Geschlagenen Schlagobers unterheben.
6. Brandteigkrapferl halbieren, Creme auf eine Hälfte dressieren und die zweite Hälfte daraufsetzen. Mindestens eine halbe Stunde gut durchkühlen lassen.
7. Nach Belieben mit Schokolade glacieren.