



# SCHOKOLADE-ECLAIRS



## QimiQ AVANTAGES

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar

20

simplement

## Tipps

Mit Schokoladeglasur überziehen.

## INGRÉDIENTS POUR 10 PIÈCES

### FÜR DEN BRANDTEIG

250 ml Eau

70 g Beurre

80 g Sucre

1 pincée Sel

125 g Farine

3 Œuf(s)

### FÜR DIE CREME

500 g QimiQ Whip Chocolat, réfrigéré

## 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.

Brandteig herausnehmen und etwas auskühlen lassen. Eier untermischen und kurz durchkneten.

Masse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech dressieren. Im vorgeheizten Backofen ca. 10-15 Minuten backen.

Für die Creme: Kaltes QimiQ Whip Schokolade bis zum gewünschten Volumen aufschlagen und in einen Spritzbeutel geben.

Eclairs halbieren, Creme auf eine Hälfte dressieren und die zweite Hälfte daraufsetzen. Mindestens eine halbe Stunde gut durchkühlen lassen.

3

4

5

6