



---

## ECLAIRS (soezen gevuld met slagroom en chocolade)

---

Receptuur voor 8 personen

**Ingredienten:**

100 ml. water  
100 gr. Boter  
100 ml. melk  
110 gr. Bloem  
5 gram suiker  
3 eieren  
snufje zout

**Slagroom:**

3 dl slagroom  
2 lepels kristalsuiker  
1 vanillestokje

Chocolade als topping

**Bereiding****soezenbeslag**

Doe het water met de melk, de boter, suiker en een snufje zout in een pan en verhit dit op halfhoog vuur totdat de boter smelt.

Zet het vuur hoog en breng het voorzichtig aan de kook.

Zodra het kookt voeg dan in 1 keer de gezeefde bloem toe.

De bloem moet nu garen, blijf roeren op laag vuur ongeveer 1 minuut.

Haal de pan van het vuur en zet deze op de werkbank.

Tik nu een voor een de eitjes in het beslag onder voortdurend roeren.

(Het deeg mooi elastisch en glanzend zijn).

Verwarm de oven voor op 190 graden, doe het beslag in een spuitzak met een gladde spuit.

Bakpapier op een bakplaat leggen en hierop reepjes deeg spuiten van ongeveer 15 cm lang (hou voldoende afstand tussen de soezen!).

---

Bak de soesjes in de oven ongeveer 20 a 25 minuten goudbruin. Je mag de deur op een heel klein kiertje zetten zodat het vocht weg kan (DE OVEN NIET OPENEN TUSSENDOOR!).

Haal de plaat uit de oven en laat de soezen even afkoelen.

Als de room en de soezen zijn afgekoeld de soezen voorzichtig openmaken met een schaar  
Spuit ze vol met slagroom.

Als je slagroom over hebt kan je op laatst ( na de chocolade) nog een rozet opsputten.

**Chocoladesaus** Smelt au bain Marie (in een bakje boven een pan heet water) Laat het iets afkoelen.

Doop de bovenkant van de soes in de chocolade dopen en direct op de vulling leggen.

---