

## Mini frambozen éclairs / Mini Raspberry Eclairs



### **Boodschappenlijstje**

#### **Voor het soezendeeg**

50 g koude boterblokjes

65 g bloem

3 kleine vrije uitloop bio-eieren, geklopt

#### **Voor de vulling**

250 ml slagroom

2 eetlepels frambozensiroop

#### **Voor het glazuur**

200 g poedersuiker

½ theelepel citroensap

2 eetlepels frambozensiroop

#### **Decoratie**

50 g witte chocolade

### **Zo maak je mini frambozen-éclairs**

#### **Verwarm de oven voor op 220 °C/200 °C hetelucht**

Leg bakpapier op een bakplaat.

#### **Voor het soezendeeg**

Doe de boter en 150 ml water in een steelpan op laag vuur.

## Mini frambozen éclairs / Mini Raspberry Eclairs

Breng het langzaam aan de kook, voeg de bloem toe en neem de pan van het vuur.

Roer krachtig.

Als het mengsel glad is, zet je de pan weer op het vuur en blijf je roeren. Het deeg droogt iets uit en vormt een zachte bal die loskomt van de pan.

Neem de pan weer van het vuur en laat het mengsel iets afkoelen.

Voeg dan geleidelijk de eieren toe en klop goed tussen elke toevoeging.

Klop tot het mengsel glad, glanzend is en spuitbaar met een spuitzak is.

Maak de bakplaat vochtig met water (een watersproeier is hiervoor geschikt).

Schep het deegmengsel in een grote spuitzak met een glad 1cm spuitmondje.

Spuit het mengsel op de bakplaat in repen van 7 cm.,

Laat tussenin wat ruimte zodat de éclairs een beetje kunnen rijzen.

Bak ze 10 minuten en verlaag dan de temperatuur naar 190C/170C hetelucht.

Bak ze dan nog eens 20 minuten en laat de éclairs in de uitgezette oven afkoelen.

### **Voor de vulling,**

Klop de slagroom tot zachte pieken, spatel de frambozensiroop door de slagroom.

### **Het vullen**

Als de éclairs zijn afgekoeld, schep je de frambozenroom in de spuitzak.

Snij de soezen in lengterichting open, spuit de frambozenroom in de éclairs.

### **Voor het glazuur**

Doe poedersuiker en siroop in een kom om een stijf glazuur te maken.

Strijk het glazuur op de éclairs met een paletmes, gedoopt in water.

### **Spuit de gesmolten chocolade op de frambozenéclairs in een zigzag patroon en laat de chocolade drogen**

## Mini frambozen éclairs / Mini Raspberry Eclairs



### Shopping list

#### For the choux pastry

50g cold butter cubes

65g plain flour

3 small free-range organic eggs, beaten

#### For the filling

250 ml double cream

2 tablespoons raspberry syrup

#### For the icing

200g icing sugar

½ teaspoon lemon juice

2 tablespoons raspberry syrup

#### For the decoration

50g white chocolate

### How to make mini raspberry éclairs

**Preheat the oven to 220C/200C Fan** Line a baking tray with waxed paper.

#### For the choux pastry

Put the butter and 150 ml water in a sauce pan over a low heat.

Bring slowly to the boil, tip in the flour, then remove the pan from the heat.

Stir vigorously.

## Mini frambozen éclairs / Mini Raspberry Eclairs

When the mixture becomes smooth return the pan to the heat, keep stirring. The mixture will dry out a little and form a soft ball that comes away from the sides of the pan.

Remove the pan from the heat again, leave the mixture to cool slightly. Then gradually add the eggs, beating really well between each addition. Beat until the mixture is smooth and glossy. and be of piping consistency.

Mist the baking tray with water (a water spray with a fine nozzle is good for this).

Spoon the pastry mixture into a large piping bag fitted with a 1cm plain nozzle. Pipe the mixture onto the baking sheet in strips of 7 cm.

Leaving room between each strip for them to spread a bit.

### **Bake for 10 minutes, then reduce the heat to 190C/170C Fan**

Then bake for a further 20 minutes.

Allow the eclairs to cool in the turned off oven.

### **For the filling,**

Whip the cream to soft peaks, fold the raspberry syrup into the whipped cream.

### **To fill**

Once the éclairs have cooled, spoon the raspberry cream into the piping bag.

Pipe the raspberry cream onto the bottom half of the éclairs.

### **For the icing**

Place the icing sugar in a bowl and add the syrup to make a very stiff icing. Colour the icing with the syrup and spoon it on top of the raspberry éclairs.

Spread the icing out using a palette knife dipped in water, so the top is smooth.

### **Drizzle melted chocolate over the raspberry éclairs in a zig zag pattern, let set**