

Éclair with Nutella HU version[®]



Hozzávalók

10 adaghoz:

12,5 dkg liszt

2 dl tej

0,5 dl víz

5 evőkanál vaj

1 teáskanál cukor

½ teáskanál só

4 tojás

15 dkg Nutella[®] a töltelékhez

Lépések:

1

A tejet, vizet, vaját, cukrot és sót közepes lábosba tesszük. Felforraljuk. Lehúzzuk a tűzről, belekeverjük a lisztet. Visszatesszük a tűzre és közepesen magas láng felett folyamatosan kevergetjük, amíg elválnak a lábos oldalától és vékony filmréteggel vonja be - kb. 2-3 perc.

Áttesszük a tésztát robotgépbe, kicsit lehűtjük és egyenként beledolgozzuk a tojásokat. Nyomózsákba tesszük és egy sütőpapírral leterített sütőlapra 5-6 centis csíkokat nyomunk. 200 fokra előmelegített sütőbe tesszük. 15 perc sütés után, a sütőt visszavesszük 160 fokra és további 20 percig szikkasztjuk a tésztát. A sütőből kivéve hagyjuk teljesen kihűlni, majd megtöltjük Nutellával.

2

Ehhez a Nutella[®]-t nyomózsákba töltjük. A fánkok alját hegyes késsel óvatosan kiszúrjuk, a nyomózsákba helyezett csőr segítségével a Nutella[®]-t a tésztába töltjük.