



# Thermomix eclaires

## Ingrediënten

### Voor de deeg:

- 100 gr boter
- 150 gr (zelfrijzende) bloem
- 4 eieren
- mespuntje zout

### Voor de crème patisserie:

- 500 gr melk
- 50 gr bloem
- 2 eieren
- 2 eidooiers
- 2 eetlepels vanillesuiker
- 70 gr suiker

### Voor de topping:

- 50 gr donkere chocolade
- 50 gr blokjes boter



## Instructies

### Voor de deeg:

- Voeg 250 gr water, mespunt zout, 100 gr boter ( in blokjes) toe aan de mengbeker, 5 min/100 graden/snelheid 2
- Voeg 150 gr bloem toe 30 sec/snelheid 4
- Laat afkoelen tot 70 graden
- Verwarm de oven voor op 180 graden
- Stel 1 min/snelheid 4 en voeg door gaatje van deksel één voor één de eieren toe terwijl de thermomix draait
- Voeg de deeg toe aan een spuitzak, leg op bakplaat een bakpapier en spuit de deeg in streepjes uit op het bakpapier met afstand van elkaar ( de deeg gaat uitzetten)
- Zet in oven voor 30-35 min
- Haal uit laat ze afkoelen op een rooster

### Voor de crème patisserie:

- Voeg alle ingrediënten toe aan de mengbeker 6 min/90 graden/ snelheid 4
- 5 seconden/snelheid 9
- Laat afkoelen voeg toe aan een spuitzak met spuitmondje

### Voor de topping:

- Voeg alle ingrediënten toe aan de mengbeker 5 min/70 graden/snelheid 1,5

### Afwerking:

- Spuit de crème patisserie in de gebakken koekjes en werk af met de chocolade, laat 30 min afkoelen in ijskast werk eventueel af met tekst ( 50 gr witte chocolade 3sec/snelheid 3, warm op 5 min/50 graden/snelheid 2)