

# Çikolatalı Eclair

Toplam 220 dk Hazırlama 170 dk · Pişirme 45 dk 10 kişilik Zor ~320 kcal

Çikolatalı Eclair, şu hamurunu vanilyalı pastacıkremasıyla doldurup parlak çikolata glazürüyle tamamlayan Fransız pastane klasiğidir.

## Malzemeler

### Hamur için

- 100 gr Tereyağ
- 1 su bardağı Su
- 1 su bardağı Un
- 4 adet Yumurta
- 1 çimdik Tuz

### Krema için

- 2 su bardağı Süt
- 3 adet Yumurta sarısı
- 0.5 su bardağı Toz şeker
- 3 yemek kaşığı Nişasta
- 1 tatlı kaşığı Vanilya

### Glazür için

- 0.5 su bardağı Krema
- 120 gr Bitter çikolata

## Yapılışı

1. Tereyağı su ve tuzu tencerede kaynatın.
2. Unu tek seferde ekleyip hamur toparlanana kadar 2 dakika karıştırarak pişirin.
3. Hamuru 10 dakika 111 tuncu yumurtaları tek tek ekleyip parlak kıvam aldırın.
4. Hamuru sıcak orbasınalınve tepsiye 12 santim şeritler sıkın.
5. Eclairleri 200°C fırında 15 dakika, sonra 180°C fırında 20 dakika pişirin.
6. Süt, yumurta sarısı, şeker, nişasta ve vanilyayı pişirip koyu krema yapın2 saat soğutun.
7. Soğuyan eclairleri kremayla doldurun.
8. Sıcak kremayı çikolatanın üzerine dökün, karıştırıp eclairlerin üstünü glazürleyin.

### PÜF NOKTASI

Fırın kapağını açmadan önce eclairlerin sönmeye başlamadan kurumasını sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Kahve ve taze ilekle soėuk servis edin.

### Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta