



Éclairs s marcipánovou polevou

asi 25 ks



střední obtížnost

do 60 minut



- 1 Na přípravu těsta v kastrůlku svaříme vodu s mlékem, máslem, cukrem a solí. Přidáme mouku a vymícháme dohladka. Směs vložíme do mísy, přidáme vejce a vyšleháme elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni dohladka. Cukrářský sáček s řezanou trubičkou naplníme těstem a na plechy vyložené papírem na pečení tvoříme pásy dlouhé asi 9 cm. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 200 °C

Horkovzdušná trouba: 180 °C

Doba pečení: asi 20 minut

(1 plech, během prvních 15 minut pečení troubu neotvíráme)

- 2 Pečivo necháme vychladnout.
- 3 Na přípravu náplně uvaříme Zlatý klas podle návodu na obale, ale jen se 400 ml mléka a 70 g cukru. Přidáme žloutky a za občasného míchání necháme vychladnout. Máslo vyšleháme dohladka, postupně přidáváme vychladlý Zlatý klas a zašleháme. Náplň vložíme do cukrářského sáčku. Pečivo podélně rozřízneme a nanese náplň. Vložíme do chladničky a necháme ztuhnout.
- 4 Na ozdobení připravíme polevu s vodou nebo mlékem podle návodu na obalea povrch Éclairs polijeme. Polevu necháme zatuhnout.

Přísady:

Ještě potřebujeme:

2 ks plech na pečení (30 x 40 cm)
elektrický ruční šlehač
cukrářský sáček s řezanou trubičkou

Na těsto:

100 ml voda
100 ml mléko polotučné
80 g máslo
10 g cukr
1 KL sůl
125 g hladká mouka
4 ks vejce

Na náplň:

1 balíček Zlatý klas Dr. Oetker
400 ml mléko polotučné
70 g cukr
4 ks žloutek
150 g máslo změkklé

Na ozdobení:

1 balíček Poleva v prášku
marcipánová příchut' Dr. Oetker
2 - 3 PL voda nebo mléko



