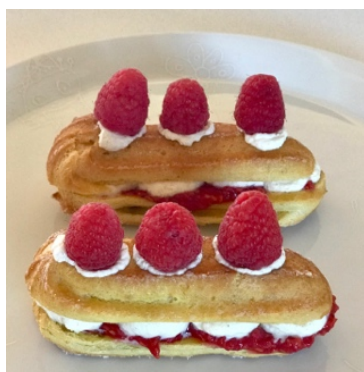


## *Eclairs med jordbær/hindbær*



*Eclair er en lille lækker fransk kage – en vandbakkelsesdej der kan fyldes og pyntes på rigtig mange forskellige måder. Dem jeg har lavet her er helt enkle – de næste jeg bager skal fyldes med konditorcreme og lemoncurd eller en dejlig saltkaramel.  
Jeg har set opskriften i et blad, men jeg kan simpelthen ikke huske hvor...*

### **Dej**

3 dl vand

150 g smør – i små stykker

½ tsk salt

220 g mel

4 – 5 æg – sammenpisket

### **Fyld og pynt**

Jordbær og/eller hindbær – most med en gaffel

Flødeskum

### **Dej**

Tænd ovnen på 240 grader.

Kom vand, smør og salt i en gryde og bring det i kog. Tag gryden fra varmen og kom mel i. Rør det godt sammen, til dejen slipper kanterne. Sæt gryden over varmen igen og rør et par minutter, så dejen bliver "ristet" lidt, så det ikke smager af mel.

Tag gryden af varmen og lad dejen køle i fem min.

Pisk æggene i lidt ad gangen. Jeg bruger en håndmixer, da jeg synes det er meget nemmere end et piskeris. Der må endelig ikke komme for meget æg i – dejen skal være så tyk, at den kan stå i toppe, så den ikke flyder ud under bagningen.

Kom dejen i en sprøjtepose med en stor stjernetyl. Sprøjt dejen ud i stænger, der er lige lange på en plade med bagepapir – mine var ca 10 cm, men de kan være lige så lange, som du ønsker det.

Drys kagerne med flormelis.

Bag kagerne i 5 min, skru så temperaturen ned til 190 og bag videre i 25 - 30 min til kagerne er gyldne. Åben først ovnlågen, når kagerne er bagt færdige. Ellers risikerer du at kagerne falder sammen. Lad kagerne køle helt af og skær dem så midt over.



Fordel de meste bær på alle bundene og sprøjt toppe af flødeskum på. Læg toppene på og tryk let.



### Pynt

Du kan lade være med at pynte kagerne, drysse lidt flormelis på, komme lidt flødeskum og et bær på, sprøjte tynde striber af smeltet chokolade på – der er rigtig mange muligheder for fyld og pynt til disse kager.

Kagerne skal spises umiddelbart efter de er fyldt, da de ellers hurtigt bliver bløde.

