

Aardbeien éclairs

Bereidingstijd
30 min tot 1u

Moeilijkheidsgraad
Eenvoudig

Ingrediënten

100 gram boter
100 ml melk
100 ml water
150 gram bloem
6 eieren
1 snuifje zout
250 gram aardbeien
250 gram mascarpone
10 gram bloemsuiker
1 handvol pistachenoot

Bereidingswijze

1. **Doe de boter, de melk en het water in een kookpot. Breng aan de kook en wacht tot de boter is gesmolten. Voeg dan in één keer de bloem toe en roer goed tot je een homogeen deeg krijgt dat loskomt van de randen van de pot. Haal van het vuur.**
2. **Voeg nu één per één de eieren en het snuifje zout toe, roer telkens goed voordat je een nieuw ei toevoegt.**
3. **Bekleed een bakplaat met bakpapier.**
4. **Doe het deeg in een spuitzak en spuit - naast elkaar - reepjes van ± 7 cm lang.**
5. **Zet de bakplaat 25 minuten in een op 200 °C voorverwarmde oven. Laat afkoelen.**
6. **Mix 200 g van de aardbeien glad en meng met de mascarpone en de bloemsuiker. Doe in een spuitzak en spuit in roosjes op de éclairs.**
7. **Werk af met stukjes aardbei en grofgesneden pistachenoten.**