

Petit-choux

Ingredienser för 12 st

- 3 dl Vatten
- 100 g Smör
- 120 g Siktat vetemjöl (2 dl)
- 3 st Ägg

Fyllning:

- 2 dl vispad vispgrädde
- 2 dl kallrörd vaniljkräm
- 1 msk Florsocker (Siktat ovanpå)

Sätt ugnen på 200°

1. Koka upp vatten och smör i en kastrull så att smöret smälter helt.
2. Häll i siktat mjöl, rör och pressa smeten med en slickepott tills smeten släpper botten och mjöklumparna är borta. Smeten ska vara slät och fin
3. Låt smeten svalna något och vispa ner ett ägg i taget. (Gärna med elvisp)
4. Använd en spritspåse försedd med tandad tyll 12 mm.
5. Spritsa ut petit-chouxer på en plåt med bakplåtspapper.
6. Ställ in plåten mitt i ugnen, stäng av ugnen i 10 minuter
7. Sätt på ugnen igen på 200° och grädda i ca 20 minuter tills petits-chouxerna känns lätta och luftiga. Låt dem svalna på galler.
8. Skär ett lock på varje petits-choux och fyll dem strax före serveringen
9. Blanda försiktigt vispad grädde med kallrörd färdigblandad vaniljsås och spritsa på Petit-Choux

Smeten till petits-choux kokas och det är viktigt att den vispas ordentligt när mjölet tillsätts. Vispa tills smeten släpper botten och kanterna.

Därefter är det viktigt att smeten svalnar innan äggen rörs ner så att de inte koagulerar.