

Petit-choux



Ingredienser för 12 st

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

Fyllning

3 dl Vispgrädde (Citrongrädde) (Vaniljkräm)
1 msk Florsocker (Siktat ovanpå)
Färska eller andra bär

Tillagning Sätt ugnen på 200°

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

Tips! Petits-choux är lätta att variera eftersom de kan fyllas med både sött eller salt. Andra varianter är t ex en god fromage eller vaniljkräm med frukt och glass med chokladsås. 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.
Till drinktilltugg eller förrätter kan de fyllas med t ex räkor, ostkräm, guacamole och mycket annat