



## ECLAIRS MIT TIRAMISU-CREME



Ergibt etwa 28 Stück

### FÜR DEN BRANDTEIG:

125 ml Milch  
125 ml Wasser  
1 TL Zucker  
1 Prise Salz  
70 g Butter  
150 g Mehl (Type 405 oder 550)  
3 - 5 Eier

### FÜR DIE TIRAMISU-CREME:

300 ml Sahne  
250 g Mascarpone  
60 g Zucker  
30 ml Espresso, frisch gebrüht

### FÜR DAS TOPPING:

100 g Zartbitter-Schokolade  
Amarettini, zerbröselt  
Kakaopulver  
Optional: Mini-Baisers

### ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 190 °C CircoTherm® Heißluft vorheizen.

Für den Brandteig Milch mit Wasser, Zucker, Salz und Butter in einem Topf aufkochen. Topf vom Herd nehmen, das Mehl in einer Portion dazugeben und kräftig unterrühren. Den Topf zurück auf den Herd setzen und die Masse unter Hitzezufuhr etwa 2 bis 3 Minuten lang abbrennen, bis sie sich zu einem Kloß formt und auf dem Topfboden eine weiße Stärkeschicht hinterlässt.

Die Masse in eine Rührschüssel umfüllen und lauwarm abkühlen lassen. 1 Ei dazugeben und unterrühren, bis es sich vollständig mit dem Teig verbunden hat. Nach und nach so viele Eier dazugeben, bis die Brandmasse glatt und glänzend ist und zäh von einem Holzlöffel fällt. In einen Spritzbeutel mit großer Loch- oder Stern-tülle füllen und etwa 10 cm lange und 1,5 cm breite Stränge mit einem Abstand von ca. 5 cm auf ein Backpapier spritzen. Entstandene Spitzen mit einem befeuchteten Finger plattdrücken.

Die Eclairs 10 Minuten lang bei geringer Dampfzugabe backen, anschließend 10 bis 15 Minuten ohne Dampfzugabe weiterbacken, bis sie goldbraun sind. Den Backofen während dieser Zeit nicht öffnen. Eclairs abkühlen lassen und vorsichtig halbieren.



## ECLAIRS MIT TIRAMISU-CREME

### ZUBEREITUNG

Für die Tiramisu-Creme Sahne steif schlagen. Mascarpone, Zucker und Espresso gut vermengen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Sahne unterheben. Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und die unteren Eclairs-Hälften damit befüllen.

Für das Topping Schokolade über dem Wasserbad schmelzen. Die oberen Eclairs-Hälften mithilfe eines Backpinsels mit Schokolade bestreichen. Die noch feuchte Schokolade mit zerbröselten Amarettinis und/oder Mini-Baisers verzieren. Wer mag, kann anstatt der Mini-Baisers auch kleine Tupfen der Tiramisu-Creme auf die Eclairs spritzen.

Eclairs zusammensetzen, kühl stellen und vor dem Verzehr mit Kakaopulver bestäuben.