Eclairs met frambozen en pistache

Ingrediënten

75 g Koopmans Patentbloem Kristal
60 g Boter (ongezouten roomboter)
700 ml Water
snufje(s) Zout
3 Stuk(s) Ei
150 g Pistachenoten (gepeld)
200 g Witte chocolade
70 g Frambozen
1 Zakje(s) Dr. Oetker Duo Glazuur Choco
1 Zakje(s) Dr. Oetker Banketbakkersroom
Dr. Oetker Kleurstoffen (groen)
Dr. Oetker Kleurstoffen (rood)

Keukenspullen

Bakpapier
Bakplaat
Mengkom
Kwastje
Mixer met gardes
Satéprikker
Steelpan (dikke bodem)
Spatel (hout)

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 200°C / hetelucht 190°C). Leg een vel bakpapier op een bakplaat, teken er 12 lijnen van ongeveer 12 cm op en draai het bakpapier om.

2. Soezendeeg maken

Doe de **boter (60 g)**, het **water (100 ml**) en wat **zout (snufje)** in een steelpan met een dikke bodem en breng dit aan de kook. Haal de pan van het vuur en roer de **Koopmans Patentbloem Kristal (75 g)** er met een houten spatel goed doorheen. Zet de pan weer op het vuur en blijf roeren tot het deeg als een bal van de bodem loslaat (na ca. 1 minuut). Haal de pan van het vuur. Roer één voor één de **eieren (3 stuks)** door het beslag totdat ze goed zijn opgenomen.

3. Eclairs

Vul de spuitzakken met het beslag en knip een punt van 5 cm van de zak. Spuit het beslag in lijnen van circa 2 cm breed en 12 cm lang op de lijnen op het bakpapier.

4. Eclairs bakken

Bak de eclairs net onder het midden van de oven in 25 minuten gaar en goudbruin. Doe de oven ondertussen niet open, want dan zakken ze in. Prik een gaatje onderin de éclairs en laat ze in de oven afkoelen.

5. Vulling

Hak ondertussen de **gepelde pistachenoten (150 g)** en de **witte chocolade (200 g)** fijn. Leg wat frambozen apart voor decoratie. Pureer met een staafmixer de **frambozen**. Zeef het frambozenmengsel en zet koel tot gebruik. Verwarm het **Dr. Oetker Glazuur Choco (1 zakje)** volgens de aanwijzingen op de verpakking en verwarm driekwart van de witte chocolade au bain-marie. Bewaar de rest voor de garnering.

6. Eclairs vullen

Doe **water (400 ml)** en **Dr. Oetker Banketbakkersroom (1 zakje)** in een kom en meng het geheel met garde of mixer op de middelste stand. Klop het geheel 1 minuut op de hoogste stand tot een glad mengsel. Laat de baketbakkersroom ca. 5 minuten opstijven in de koelkast. Klop de slagroom stijf en spatel deze door de banketbakkersroom. Verdeel het roommengsel over twee kommen. Meng 1 kom met de **pistachenootjes** en 2-3 druppels **groene kleurstof**, zodat er een groene pastelkleur ontstaat. Meng de ander kom met de **frambozenpuree** en 1 druppel **rode kleurstof**, zodat er een roze pastelkleur ontstaat. Vul een spuitzak met de pistacheroom en een spuitzak met de frambozenroom. Vul vervolgens de helft van de eclairs met de pistachevulling en de andere helft met de frambozenvulling. Bestrijk de helft van de eclairs met het bruine chocoglazuur en de andere helft met de gesmolten witte chocolade. Decoreer ze gelijk met de achtergehouden **frambozen**. Maak met behulp van een lepel een zigzag-patroon over de eclairs. Gebruik het bruine chocoglazuur om strepen te maken over de éclairs met een witte chocoladelaag, en de witte chocolade om strepen te maken over de éclairs met een bruine chocoladelaag. Garneer met de eclairs met fijngehakte pistachenoten en de overgebleven witte chocolade.