

Desserten tillagades av Magnus, Mats J och Stig

Petit chou - recept på fransk luftig bakelse

10 personer

Ingredienser

20 stycken
3 dl vatten
100 g smör
2 dl vetemjöl - (120 g)
3 ägg



Fyllning

3 dl vispgrädde
1 msk florsocker
2 msk Cointreau - ev.
jordgubbar - ev. färska, eller andra bär

Sätt ugnen på 200°.

Koka upp vatten och smör i en kastrull så att smöret smälter helt. Vispa i mjöl och vispa tills smeten släpper botten.

Låt smeten svalna något och vispa ner ett ägg i taget.

Gör i ordning en spritspåse försedd med tandad tyll och lägg smeten i spritspåsen.

Spritsa ut petit chouer på en plåt med bakplåtspapper.

Grädda mitt i ugnen ca 30 minuter tills petit chouerna känns lätta och luftiga. Låt dem svalna på galler.

Skär ett lock på varje petit chou och fyll dem strax före serveringen med vispad grädde smaksatt med florsocker, vaniljsocker och Cointreau. Garnera med jordgubbar eller andra bär.

Moscato d'Asti

Nivole, 2021

Italien, Piemonte, Moscato d'Asti

Drycken finns i lager hos leverantör, inte hos Systembolaget.

Den är inte provad av Systembolaget och därför visas ingen smakbeskrivning. Drycken kan finnas i butiker vid lokal efterfrågan.

