



## Éclairs met frambozencrème en glazuur

Vier Moederdag met iets speciaals! Wil je jouw moeder dit jaar écht in de watten leggen? Verras haar dan met deze feestelijke biscuit-éclairs! Ze hebben een luchtige, krokante bodem, een romige frambozenvulling en zijn afgewerkt met een vrolijk gekleurd glazuur - een perfecte mix van stijl en smaak. Deze kleurrijke traktatie is niet alleen overheerlijk, maar tovert ongetwijfeld een glimlach op haar gezicht.

## Boodschappenlijstje



**FunCakes Mix pour Génoise Deluxe**  
500g  
F10100  
4,95 €



**FunCakes Mix pour Crème au Beurre Meringue Suisse**  
400g  
F10145  
5,19 €



**FunCakes Chocolat à Fondre Blanc**  
350g  
F30115  
9,25 €



**FunCakes Pâte Aromatisante Framboise**  
120g  
F56240  
5,09 €



**FunCakes Mélange pour Dip 'n Drip Blanc**  
150g  
F54810  
3,29 €



**FunCakes Food Colour Gel Rose**  
30g  
F44110  
2,92 €



**FunCakes Décorations en Sucre Petites Fleurs set/32**  
F50170  
3,99 €



**FunCakes Décorations en pâte à sucre Mélange de Fleurs Pastel set/32**  
F50580  
3,99 €



**FunCakes Soft Pearls Mix Pastel Perfect**  
80g  
F53755  
4,99 €



**FunCakes Poches à Douille 41cm pk/10**  
F85110  
3,89 €



**Wilton Douilles Petal #125**  
02-0-0139  
2,75 €



**Wilton Douilles Round #1A**  
02-0-0166  
2,35 €



**Dr. Oetker Pinceau à Pâtisserie avec Manche en Bois 19,5x2,4cm**  
DRO1638  
3,49 €



**Patisse Feuilles de Papier Sulfuré 38x30cm pk/20**  
P01733  
3,95 €

## Ingrediënten

- 150 g FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe
- 100 g FunCakes Mix voor Swiss Meringue Botercrème
- 150 g FunCakes Chocolade Melts Wit
- FunCakes Dip 'n Drip Wit
- FunCakes Food Colour Gel Roze
- FunCakes Smaakpasta Framboos
- FunCakes Soft Pearl Mix Pastel Perfect
- FunCakes Suikerdecoratie Bloesemmix Pastel Set/32
- FunCakes Suikerdecoratie Kleine Bloemen Set/32
- 220 g ongezouten roomboter
- 85 ml water
- 3 eieren (ca. 150 g)

## Benodigheden

- FunCakes Spuitzakken 41 cm
- FunCakes Bakpapier Vellen 38x30 cm pak/20
- Wilton Spuitmondje #125 - Bloemblaadje
- Wilton Spuitmondje #1A - Rond
- Dr. Oetker Bakkwast met houten handvat 19,5 x 2,4 cm

## Stap 1: Bak de éclairs

Verwarm de oven voor op 180°C (160°C Cheteluchtoven) en leg een vel bakpapier op de bakplaat. Strooi hier wat fijne kristalsuiker op.

Bereid 150 g FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe zoals aangegeven op de verpakking. Doe het beslag in een spuitzak met spuitmondje #1A van Wilton. Spuit op het bakpapier strepen van 10-12 cm lengte, met voldoende ruimte ertussen. Bak in 10-12 minuten lichtbruin. Laat daarna afkoelen op het aanrecht. Herhaal deze stappen tot je beslag op is.

## Stap 2: Maak de crème

Bereid 100 g FunCakes Mix voor Swiss Meringue Botercrème zoals aangegeven staat op de verpakking. Voeg hier wat FunCakes Smaakpasta Framboos aan toe en doe de crème in een spuitzak met spuitmondje #125 van Wilton.

## Stap 3: Bestrijk de onderkanten met choco melts

Smelt 150 g FunCakes Chocolade Melts Wit zoals aangegeven op de verpakking. Bestrijk de onderkant van de afgekoelde éclairs met een dun laagje gesmolten choco. Dit voorkomt dat de biscuit zompig wordt door de crème.

#### **Stap 4: Maak de roze glazuur**

Verwarm wat FunCakes Dip 'n Drip 10-15 seconden zoals aangegeven op de verpakking. Voeg wat FunCakes Food Colour Gel toe in roze of (een klein beetje) rood om hem roze te kleuren. Doe dit in een spuitzak en knip een klein puntje af. Decoreer de helft van de éclairs met een sierlijke drip.

#### **Stap 5: Decoreren**

Spuit op de met choco besmeerde eclairs zonder drip een mooie zigzag van frambozencrème. Zorg dat het dikke gedeelte van de spuitmond op de éclairskomt en maak al spuitend een zachte zigzagbeweging. Leg een éclair met roze glazuur bovenop. Spuit ook hier een zigzag crème op en versier feestelijk met de FunCakes Soft Pearl Mix Pastel Perfect, Bloesemmix Pastel en Kleine Bloemen.

Dit recept is medemogelijk gemaakt door FunCakes.