

Vaniljglassfyllda petits-choux med varm hallonsås (12 pers)

Ingredienser:

Gör så här:

3 dl	vatten
100 g	smör
2 dl	vetemjöl
3 st	ägg
500 g	hallon
4 dl	socker
4 dl	vatten

Koka upp vattnet o. tillsätt smöret.
Låt smöret smälta o. få ett uppkok.
Tillsätt mjöl o. rör tills smeten släpper kanterna. Smöret får inte krypa ut.
Låt smeten svalna. Tillsätt ett ägg i taget och rör minst 5 min mellan varje ägg.
Spritsa ut smeten i små toppar.
Grädda i 200 C i nedre delen av ugnen i minst 30 min. Kallna på galler.

Vaniljglass

Koka hallon. Socker o. vatten.
Mixa o. sila genom finmaskig sil

Gör ett hål i botten på var je petit-choux.
Rör glassen mjuk o. fyll varje petit-choux.
Servera med varm hallonsås.
Garnera med några hela hallon o. lite florsocker.

