



### Eclair serverade med Mylta (Rårörda hjortron)

#### Pâte á choux

1,25 dl vatten  
1,25 dl mjölk  
125 g smör  
0,5 tsk salt  
0,5 msk socker  
2 dl vetemjöl  
5 ägg

#### Glasyr

2 dl florsocker  
1,5 msk vatten

#### Mylta

250 g tinade hjortron  
1,5 dl socker

#### Garnering

100 g mörk choklad

#### Fyllning

Vispgrädde  
Vaniljsocker

1. Smält smöret, blanda i mjölk, vatten, salt och socker låt koka upp.
2. Tillsätt vetemjålet och rör om tills det är helt slätt. Det ska bli en torr smet
3. Ta från värmen och tillsätt äggen, ett i taget och rör om
4. Spritsa ut degen på en plåt, ca 10-12 cm långa korvar med en krusig tyll
5. Grädda ca 15 min i ugn. OBS öppna inte förrän de är färdiga då sjunker de ihop.
6. Låt svalna
7. Vispa grädden, spritsa in grädden med en tyll ifrån botten åt båda håll så eclairen fylls
8. Blanda florsocker och vatten till en slät massa och toppa på eclairen
9. Garnera med smält choklad
10. Servera med myltan bredvid, riv ev lite choklad över myltan