

Mor Lizzi's opskrifter.

Mocca Eclair.

9 stk.

Ingredienser:

60 g. smør,
1 1/4 dl. vand,
60 g. mel,
2 æg

Smør og vand koges op – melet piskes i til dejen slipper gryden – æg kommes i, 1 ad gangen og piskes rigtigt godt sammen.

Kommes i en pose og trykkes ud i aflange stykker.

Bages 20-25 min ved 200 grader – lågen må ikke åbnes de første 20 min.

Mokkacreme:

1 æggeblomme,
1 spsk. florsukker,
1 1/4 dl. piskefløde,
pulverkaffe efter behov.

Pisk æggeblommer og florsukker godt sammen.

Pisk fløden stiv og bland den i.

Smag til med pulverkaffe

Overtrækkes med morkaglasur.

