Eclair

Alman Pastası

Por Bagel:
Agua caliente, a pocos menos de 1 vaso
1+1/2 cucharada de azúcar granulada
Levadura, la mitad de tamaño Matchbox
1/4 cucharadita de sal
7 cucharada aceite vegetal
Basta de harina

Por mediana de la crema:
2 vaso de leche
2/3 vaso de harina
1/2 paquete de vainilla

Para la crema superior:
1+1/2 vaso de agua
7 cucharadas de azúcar granulada
4 cucharaditas de harina
2+1/2 cucharadita de cacao
1/2 paquete de vainilla

Coloque el agua en un bol, añadir la levadura y el azúcar, mezclar y esperar 10 minutos. Añadir la harina, aceite, la sal y la masa. Resto de la masa en un lugar cálido y cerrado.
Recogida de nogal de tamaño piezas de la masa, rollo sobre la palma de su mano, hacer un agujero en él por la punta de su dedo haciendo bagel. Y puesto en la bandeja del horno engrasados. Espere 1 hora.
Hornear hasta que se conviertan en rojo 175 C horno.
Mientras tanto en medio de la preparación de la crema, poner la leche en una olla, agregar el azúcar, mezclar. Colocar en la estufa. Cocine hasta que se obtiene una alta densidad.
Tomar de la estufa, en el que la mezcla de vainilla, y esperar a que enfriando.
Transversal el horno bagels. Extender la crema en ella y cerrar la otra parte de la nata.
Para la crema superior; mezcla de agua, azúcar, harina, el cacao. Luego, cocinar hasta que quede una suave temperamento.
Extender la crema sobre bagels.

Nota: Puede usar mermelada en lugar de la parte superior de la nata, y espolvoree pistacho sobre el mismo.