

## ***Fini ekleri***



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

## **Sastojci**

### **Za testo:**

- **2,5 dl** vode
- **50 g** maslaca (ili margarina)
- **1 prstohvat** soli
- **150 g** brašna
- **1** prašak za pecivo
- **4** jajeta

### **Fil:**

- **0,5 dl** mleka
- **7 -8 kašika** šecera
- **1** vanilin šecer
- **3 kašike** brašna
- **3 kašike** gustina
- **250 g** margarina

### **Preliv:**

- **100 g** čokolade

## **Priprema**

U dublju šerpu sjediniti vodu, maslac, so i prašak za pecivo pa staviti na šporet da se kuva. Kad pocne da kljuca

umešati brašno i varjacom mešati da se masa ujednaci i postane glatka. Skloniti sa šporeta i skroz ohladiti. U ohlaeno testo dodavati jedno po jedno jaje i mutiti mikserom da se sve lepo sjedini i postane kompaktno. Pomocu šprica za tulumbe istiskivati po malo testa i reati u podmazani pleh vodeci racuna da nije blizu jedno do drugog jer ce prilikom pecenja da naraste. Rernu zagrejati na 200-220 stepeni i staviti pleh u šporet da se testo pece dok ne naraste i blago porumeni. U toku pecenja nipošto ne otvarati rernu jer ce eklere odmah splasnuti. Rastvoriti brašno i gustin sa malo mleka, a ostatak staviti da se kuva sa šećerom i vanilin šećerom. Kada mleko pocne da kljuca umešati rastvoreni gustin i skuvati gust krem. Skloniti sa šporeta i ohladiti pa sastaviti sa umucenim margarinom. Eklere puniti filom pomocu šprica za tortu sa strane. Ako više volite možete ih i iseci vodoravno naneti fil i preklopiti drugom korom. okoladu rastopiti sa malo ulja i preliteri eklere.

## **Savet**