Ekleri sa kafom i topljenom cokoladom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **75 g**brašna
- **110 g**putera
- **2** jajeta
- **150 ml**vode

Za fil:

- **1 kašicica**instant kafe
- **300 ml**biljne pavlake
- **90 g**šecera u prahu
- **100 gMenaž cokolade**
- **1 kašika**ruma
- **2 kašike**vode

Priprema

U šerpu staviti vodu i puter, polako zagrevati, a kada se rastopi dodati brašno i mešati dok testo ne pocne da se odvaja od šerpe. Testo mutiti mikserom i dodati jaja. Špric napuniti testom i na nauljenu tepsiju formirati eklere. Peci 25 minuta na 200*C. Rernu nemojte otvarati tokom pecenja.

Kafu pomešati sa vodom, dodati otopljenu cokoladu i rum. Mikserom umutiti pavlaku i sjediniti sa filom od cokolade. Pecene i prohlaene eklere preseci uzduž na pola, krem staviti u špric i napuniti donje polovine. Poklopiti gornjom polovinom i preliti cokoladnim topingom.

Savet

Predivni su...