Ekleri (4)

težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **250 ml**vode
- **250 ml**ulja
- **250 ml**mleka
- **380 g**brašna
- **na vrh nože**soli
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **5**jaja

Fil:

- **500 ml**mleka
- **2 kesice**pudinga sa ukusom slatke pavlake
- **1**vanil šecer
- **5 kašika**kokosa
- **10 kašika**šecera
- **200 g**maslaca

Preliv:

- **200 g**cokolade
- **2 kašike**maslaca

Priprema

Pomešamo mleko, vodu i ulje, malo soli i stavimo na ringlu da provri. Kada provri sklonimo sa vatre i dodamo brašno sa praškom za pecivo i brzo mešamo. Vratimo na ringlu još par sekundi uz neprestano mešanje dok ne dobijemo testo. Ostavimo da se ohladi. Kada se ohladi umešamo jedno po jedno jaje. Istiskujemo ih špricem na pek papir ili foliju. Pecemo dok lepo ne porumene. Ne otvaramo rernu dok se peku. Kada su gotovi izvadimo ih i ostavimo da se prohlade. Stavimo 400ml mleka sa šecerom i vanilin šecerom da provri. U ostalih 100 ml razmutimo puding. Skuvamo fil i ostavimo da se ohladi. Umutimo penasto maslac pa umešamo u ohladjen fil. Eklere isecemo po dužini na pola pa punimo filom i preklopimo. Otopimo na pari cokoladu pa prelijemo eklere. Ja sam ih pre cokolade posula i kokosom.

Savet