

Ekleri preliveni cokoladom



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **220 ml** hladne vode
- **1 prstohvatsoli**
- **120 g** margarina ili maslaca
- **200 g** mekog brašna
- **5** jajeta
- **1 kesica** praška za pecivo
- **300 ml** slatke pavlake
- **1 kesica** vanilinog šecera
- **100 g** cokolade za kuvanje
- **50 g** margarina

Priprema

Priprema testa: Posudu sa vodom i margarinom sa prstohvatom soli, staviti na šporet, na srednjoj temperaturi da se otopi. Kada je voda provrela i margarin se otopio, smanjiti temperaturu na šporetu i dodati brašno.

Neprekidno mešati varjacom smesu od brašna oko 5 minuta, sve dok se smesa ne odvoji od posude i formira se lopta od testa. U kuvano testo ostaviti da se ohladi.

Kada je testo dovoljno hladno, dodati jaja, jedno po jedno sa praškom za pecivo uz neprekidno mešanje miksera sve dok masa ne postane kompaktna i ujednacena, bez grudvica. Pleh od šporeta obložiti masnim papirom, špric za tulumbe napuniti smesom i istiskati smesu na pleh u malo dužem obliku nego što su obične tulumbe. Rernu zagrijati na 200°C i peci eklere oko 10 minuta da lepo porumene, paziti da ne izgore.

Eklere izvaditi iz šporeta, svaki ekler lagano preseći uzduž da se dobiju dve polutke, poreati ih ponovo na pleh i

vratiti nazad da se dopeku još 5 minuta.

Gotove ekdere izvaditi iz šporeta i ostaviti da se ohlade. Zatim pripremiti fil, u posudu umutiti slatku pavlaku sa vanilinim šecerom. Na tihoj vatri otopiti cokoladu sa margarinom.

Finalni postupak. Na jednu polovinu testa eklera pomocu šprica ispuniti umucenom pavlakom, poklopiti drugom polovinom eklera. Eklere ispunjene filom, dekorisati ih po vrhu otopljenom cokoladom.

Savet

Ekleri, slatki preliveni okoladom, ostaviti ih na hladnom da odstoje kako bi se ukusi spojili. Prijatno!