

Ekleri kao iz poslasticarnice



težina: **lako**

za: **50** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **400 ml**vode
- **100 ml**ulja
- **1 prstohv**atsoli
- **300 g**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **6** jaja

Za fil:

- **1 l**mleka
- **20 kašika** šecera
- **10 kašika**gustina
- **1**margarin
- **2 kesice**vanilin šecera

Za glazuru:

- **150 g**cokolade za mešenje
- **1 kašika**masti

Priprema

Staviti da provri voda, ulje i so. Kad provri dobro staviti brašno i prašak za pecivo. Sve dobro izmešati i staviti

testo da se ohladi. Kada se ohladi dodavati jedno po jedno jaje i mutiti polako mikserom. Kada se sjedinilo sipati u špric za tulumbe i stavljati u pleh 10 cm da su dugacke. Peci na 200 stepeni dok ne dobiju zlatno žutu boju.

Fil: Kuvati mleko sa šećerom malo odvojiti da se rastopi gustin. Kada provri ubaciti gustin u mleko, skuvati i skloniti sa vatre da se ohladi. Kada se ohladilo ubaciti u to jedan umućen margarin.

Kolace pecene preseći nožem po pola i filovati kolace. Odozgo staviti glazuru.

Savet

Za sve slatokusce savet praviti odmah dve mere, jer su prelepi i brzo nestanu.