

Ekleri (7)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- 1/2 l vode
- 200 g ulja
- malo soli
- 1 kesica praška za pecivo
- 300 g brašna
- 5 jaja

Fil:

- 1 l mleka
- 3 ili 4 pudinga od vanile
- 1 margarin
- 200 g prah šećera

Ostalo:

- 100 g čokolade

- 200 g šlaga

Priprema

U šerpu staviti pola litre vode da prokuva sa malo soli i 2 dl ulja. Kada prokuva dodati 300 g brašna i jedan prašak za pecivo, mešati dok se ne dobije kompaktna masa. U hladno dodati 5 jaja, jedno po jedno, konstantno muteci mikserom, lopaticama za testo.

Dobijenu smesu sipati u špric i istisnuti eklere željene dužine na pek papri, zatim staviti na 200 stepeni da se pece. Dok se pece ne otvarati rernu da ne bi pali.

Za fil: od litre mleka odvojiti malo da se umesa puding, ostatak mleka staviti sa 200gr šecera u prahu da provri, pa umešati puding i mešati konstantno dok se ne zgusne. U hladan puding dodati umucen margarin pa sve zajedno sjediniti.

U posebnoj cini umutiti 200 gr šlaga.

Ispocene eklere, kada se ohlade, seci po pola, a zatim u špric sipati puding, pa filovati ekler.

U isti špric, kada smo završili filovanje pudingom, sipamo šlag, pa filujemo preko pudinga, a zatim poklopimo ekler, onim delom što smo isekli.

okoladu istopiti, pa preliti preko eklera i ostaviti da se stegne u frižider.

Savet

Ovo isto testo može da se koristi za tulumbe i princes krofne. Za tulumbe >>> Ispei testo kao za eklere, pa ga preliti sirupom od: 1kg šeera, 1l vode i 1 iscedjenim limunom. Služiti hladno. Za princes krofne >>> testo sipati u špric, pa kružnim pokretima napraviti na pek papiru kao gnezdo, željene veliine. Kada se ispee preseći na pola, pa filovati istim filom od pudinga kao za eklere, zatim poklopiti iseenim delom.