

Ekleri za Rokija



Sastojci

Potrebno je:

- 250 ml vode
- 100 ml ulja
- 300 g oštrog brašna
- 7 jaja
- 1 l mleka
- 12 kašika šecera
- 1 vanilin šecer
- 50 g cokolade (za preliv)

Priprema

Testo: 250 ml vode, 100 ml ulja da prokljuca, pa dodati 150 g oštrog brašna i dobro izmešati, da masa bude kompaktna kao za pire. Zatim ovu masu prohladiti i dodati 4 ulupana jajeta i dobro umešati i od toga, špricom praviti parčice za eklere i reati ih u podmazan pleh (oko 15-17 komada).

Peci na 250 stepeni 20 minuta i rernu ne otvarati za vreme pecenja.

Nakon toga, izvaditi, prohladiti, preseći svaku na pola i puniti filom.

Fil: 800 g mleka staviti da se skuva sa 6 kašike šecera, a zatim dodati smesu napravljenu od 200 g mleka, 7-8 kašika oštrog brašna, 6 kašika šecera i jednog vanilin šecera (kuvati do ujednačenja na tihoj vatri, zatim prohladiti i puniti eklere).

Napunjene eklere staviti da se ohlade, a zatim prekriti topljenom cokoladom (cokolada se otapa na tihoj vatri sa malo ulja).