Ekleri (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za eklere:

- **240 g**vode
- **60 g**ulja
- **180 g**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **3** jajeta

Za fil:

- **3**žumanca
- **6 kašika**šecera
- **5 kašika**brašna
- **0,6 l**mleka
- **50 g**margarina
- **2 kesice**vanilin šecera

Za glazuru:

- **100 g**cokolade
- **5 kašika**ulja

Priprema

Vodu i ulje sipajte u šerpu i staviti na vatru da provri. Kada provri skinuti sa šporeta i dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo. Sjediniti masu varjacom i ohladiti. U hladnu masu dodati jedno po jedno jaje i umutiti mikserom. Dobijenu masu sipati u špric za eklere, istiskati po 6-7 cm na nepodmazan pleh. Peci u rerni na 180 C oko 30-35 minuta, dok ne porumene, bez otvaranja rerne.

Od 0,6 l mleka odvojiti 1 dl, a ostatak staviti na šporet da provri. Umutiti žumanca sa šecerom, dodati brašno, vanilin šecer i mleko i sve to sjediniti. Kada mleko provri sipati umucena žumanca i kuvati neprestano mešajuci oko 15 minuta (na tihoj vatri). Ostaviti da se ohladi, pa dodati margarin.

Ohlaene eklere raseci na pola i puniti filom uz pomoc šprica za šlag i preklopiti. Otopiti cokoladu sa uljem i preliti svaki ekler.

Savet

Navedeni sastojci su dovoljni za oko 25 eklera.