

Ekleri sa slatkom pavlakom



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **3 dl**vode
- **100 g**margarina
- **200 g**brašna
- 3jajeta
- **malosoli**
- **prstohvat**praška za pecivo

Fil:

- **6 dl** mleka
- **3 kašike**šecera
- 2 pudinga od vanile
- **4 dl****Moja Kravica Kuhinjica** slatke pavlake

Glazura:

- **100 g**cokolade
- **3 kašike****Moja Kravica Kuhinjica** slatke pavlake
- **maloulja**

Priprema

Istopiti mrargarin sa vodom i soli, kad prokljuca dodavati malo po malo brašna gde ste promešali prašak za

pecivo, neprestano mešajući. Skinuti sa vatre pa ostaviti da se ohladi. Kad se smesa ohladila dodati jedno jaje pa mešajte mikserom 3 minuta, pa dodati drugo jaje, pa opet lepo mešajte 3 minuta, pa tako i treće jaje. Smesu stavite u špric sa vecim zvezdastim umetkom i pravite eklere. Staviti da se pece i NIKAKO NE OTVARATI RERNU DOK EKLERI LEPO NE PORUMENE. Vreme pecenja zavisi od rerne. Skuvati puding sa 6 dl mleka i 3 kašike šecera. Umutite slatku pavlaku. Skroz ohladite puding pa sjedinite sa umucenom slatkom pavlakom. Kad su ekleri peceni ostavite ih da se potpuno ohlade. Odrezati vrhove, napunite vrecicu za filovanje, pa puniti eklere i poklopite odrezanim vrhom. okoladi izlomite, dodajte slatku pavlaku i ulje i istopite na pari. Namazati cetkicom eklere.

Savet