

Ekleri (3)



težina: **lako**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za eklere:

- **200 ml** vode
- **100 ml** ulja
- **6 kašika** oštrog brašna
- 3 jajeta

Za fil:

- **600 ml** mleka
- **150 g** šecera
- **4 kašike** gustina
- **125 g** margarina
- **100 g** otopljene **Menaž** čokolade

Priprema

Staviti vodu i ulje da prokuva, u to istresti 6 punih kašika oštrog brašna i brzo mešati. Skloniti sa vatre i kad se malo ohladi, dodati 3 jajeta, jedno po jedno. Masu stavljati na pleh, prethodno obložen pek papirom. Istiskivati duguljaste forme i ostaviti razmak izmeu pošto će dosta narasti. Eklere peci na 200 stepeni prvih 15 minuta, posle smanjiti na 180, ali nikako ne otvarati rernu. Posle pečenja ostaviti ih još pola sata u rerni, pa tek onda izvaditi i filovati.

Za kremu zakuvati 150 g šecera i 4 kašike gustina u 600 ml mleka. U ohlaeno dodati pola margarina i 100 g otopljene Menaž čokolade. Ohlaenje eklere filovati ohlaenim kremom.

Savet

Ja sam dodatno umutila slatku pavlaku i filovala preko krema. Posuti šećerom u prahu ili preliteri otopljenom okoladom. Fil možete zameniti i sa dva okoladna pudinga skuvana u 600 ml mleka i dodati pola margarina.