

Ekleri sa kafom i topljenom cokoladom



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Za testo:

- **75 g** brašna
- **110 g** putera
- **2** jajeta
- **150 ml** vode

Za fil:

- **1 kašičica** instant kafe
- **300 ml** biljne pavlake
- **90 g** šećera u prahu
- **100 g** **Menaž** čokolade
- **1 kašika** rumu
- **2 kašike** vode

Priprema

U šerpu staviti vodu i puter, polako zagrevati, a kada se rastopi dodati brašno i mešati dok testo ne pocne da se odvaja od šerpe. Testo mutiti mikserom i dodati jaja. Špric napuniti testom i na nauljenu tepsiju formirati eklere. Peci 25 minuta na 200°C. Rernu nemojte otvarati tokom pečenja.

Kafu pomešati sa vodom, dodati otopljenu čokoladu i rum. Mikserom umutiti pavlaku i sjediniti sa filom od čokolade. Pecene i prohlavne eklere preseći uzduž na pola, krem staviti u špric i napuniti donje polovine. Poklopiti gornjom polovinom i preliti čokoladnim toppingom.

Savet

Predivni su...