

# **Ekleri sa kafom i topljenom cokoladom**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Za testo:**

- **75** gbrašna
- **110** gputera
- **2** jajeta
- **150** mlvode

### **Za fil:**

- **1** kašicicainstant kafe
- **300** mlbiljne pavlake
- **90** gšecera u prahu
- **100** gMenaž cokolade
- **1** kašikaruma
- **2** kašikevode

## **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 pecenja.

Kafu pomešati sa vodom, dodati otopljenu cokoladu i rum. Mikserom umutiti pavlaku i sjediniti sa filom od cokolade. Pecene i prohlaene eklere preseći uzduž na pola, krem staviti u špric i napuniti donje polovine. Poklopiti gornjom polovinom i preliti cokoladnim topingom.

### **Savet**

Predivni su...