

Ekleri (5)



težina: **srednje**

za: **9** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Testo:

- **1** **čaša (250ml)**vode
- **1/2** **čaše**ulja
- **1** **čaša**brašna
- **4**jajeta

Fil:

- **200 g**šecera
- **1 l**mleka
- **1** **kesica**šlaga
- **250 g**margarina
- **200 g**brašna
- **2** **kesice**vanilin šecera
- **100 g**cokolade

Priprema

Staviti vodu i ulje da prokljuca, dodati brašno, promešati i ostaviti da se ohladi. Kad je testo hladno dodati jaja i umutiti mikserom. Praviti eklere i staviti da se peku. U 1l kljucalog mleka ukuvati brašno, šecer i vanilin šecer (od 1l mleka odvojiti malo da se umuti brašno sa šecerom). Kad se fil ohladi dodati umuceni margarin. Posebno umutiti šlag i dodati u fil. Puniti eklere filom. Odozgo preliteri cokoladom.

Savet

Ekleri su prelepi.