

Ekleri (6)



težina: **lako**

za: **28** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **400** gvode
- **100** gulja
- **300** gbrasna
- **1 kesic**praška za pecivo
- **4**jajeta

Za fil:

- **5**žumanaca
- **15 kašika**šecera
- **10 kašika**brašna
- **1** lmleka
- **2 kesice**vanil šecera

Još:

- **200** gcokolade
- **10 kašika**ulja

Priprema

Vodu i ulje staviti da provri, skloniti sa vatre i dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo. Izmešati da se sjedini i ostaviti da se ohladi. Kada se masa ohladila dodavati jedno po jedno jaje i mutiti mikserom dok ne

dobijete glatku masu. Puniti špric i istiskati eklere na ne podmazan pleh. Peci u zagrejanj rerni na 180 stepeni oko 20 minuta, ne otvarajući rernu. Pecene eklere ostaviti da se ohlade.

Od 1 litre mleka odvojiti 2 dl i u njima razmutiti šećer, vanil šećer, žumanca i brašno. Ukoliko ima grudvica procediti. Preostalo mleko staviti da provri i u vrijuće sipati razmucena žumanca sa brašnom. Kuvati fil dok se ne zgusne i ostaviti da se dobro ohladi.

Eklere raseći po dužini. Špric puniti filom, filovati eklere. Otopiti čokoladu sa uljem i premazati gotove eklere. Ostaviti u frižideru da se ohlade.

Savet