

## **Ekleri (6)**



težina: **lako**

za: **28** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **400** g vode
- **100** gulja
- **300** g brasna
- **1** kesica prška za pecivo
- **4** jajeta

#### **Za fil:**

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

#### **Još:**

- **200** g cokolade
- **10** kašikaulja

### **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 zagrejanoj rerni na 180 stepeni oko 20 minuta, ne otvarajuci 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 vrijuce sipati razmucena žumanca sa brašnom. Kuvati fil dok se ne zgusne i ostaviti da se dobro ohladi.

### Savet