

Ekleri preliveni cokoladom



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **220 ml** hladne vode
- **1 prstohvat** soli
- **120 g** margarina ili maslaca
- **200 g** mekog brašna
- **5** jajeta
- **1 kesica** praška za pecivo
- **300 ml** slatke pavlake
- **1 kesica** vanilinog šecera
- **100 g** čokolade za kuvanje
- **50 g** margarina

Priprema

Priprema testa: Posudu sa vodom i margarinom sa prstohvatom soli, staviti na šporet, na srednjoj temperaturi da se otopi. Kada je voda provrela i margarin se otopio, smanjiti temperaturu na šporetu i dodati brašno. Neprekidno mešati varjačom smesu od brašna oko 5 minuta, sve dok se smesa ne odvoji od posude i formira se lopta od testa. U kuvano testo ostaviti da se ohladi.

Kada je testo dovoljno hladno, dodati jaja, jedno po jedno sa praškom za pecivo uz neprekidno mešanje miksera sve dok masa ne postane kompaktna i ujednačena, bez grudvica. Pleh od šporeta obložiti masnim papirom, špric za tulumbe napuniti smesom i istiskati smesu na pleh u malo dužem obliku nego što su obične tulumbe. Rernu zagrejati na 200°C i peći eklere oko 10 minuta da lepo porumene, paziti da ne izgore.

Eklere izvaditi iz šporeta, svaki ekler lagano preseći uzduž da se dobiju dve polutke, porežati ih ponovo na pleh

i vratiti nazad da se dopeku još 5 minuta.

Gotove eklere izvaditi iz šporeta i ostaviti da se ohlade. Zatim pripremiti fil, u posudu umutiti slatku pavlaku sa vanilinim šećerom. Na tihoj vatri otopiti čokoladu sa margarinom.

Finalni postupak. Na jednu polovinu testa eklera pomoću šprica ispuniti umućenom pavlakom, poklopiti drugom polovinom eklera. Eklere ispunjene filom, dekorisati ih po vrhu otopljenom čokoladom.

Savet

Ekleri, slatki preliveni čokoladom, ostaviti ih na hladnom da odstoje kako bi se ukusi spojili. Prijatno!