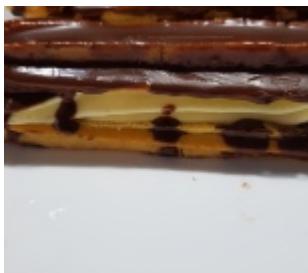


Ekleri (8)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **2 dlvode**
- **1 dlulja**
- **1 prstohvatsoli**
- **1 kesicavanil šecera**
- **120 gbrašna**
- **4 jajeta**

Za fil:

- **2jajeta**
- **8 kašikašecera**
- **1 kesicavanil šecera**
- **4 kašikebrašna**
- **1/2 l mleka**
- **50 gmargarina**

Još:

- **100 gcokolade**
- **2 kašikeulja**

Priprema

U šerpu sipati vodu, ulje, so i vanil šefer staviti da provri pa dodati brašno i snažno mešati kada se testo odvoji od posude gotovo je, skloniti sa šporeta i ostaviti da se ohladi. U hladno testo dodavati jedno po jedno dobro umutiti. U špric sipati masu i istiskivati duguljaste oblike u tepliju koju obložimo pek papirom. Peci u zagrejanoj rerni na 200°C 25 minuta. Ugasiti šporet i ostaviti testo u blago otvorenim vratima još desetak minuta.

U šerpu dodati jaja, šefer, vanil šefer, malo mleka i brašno umutiti fil da nema grudvica dodati ostatak mleka lepo promešati i staviti da se kuva uz stalno mešanje. Gotov fil prekriti prijanjajucim folijom i ostaviti da se ohladi. U ohlaen fil dodati margarin sobne temperature i dobro umutiti mikserom.

okoladu i ulje na pari otopiti. Eklere preseci na pola staviti fil pokriti drugom polovinom testa i preliti cokoladom.

Savet