

Ekleri (8)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- 2 dl vode
- 1 dl ulja
- 1 prstohvatsoli
- 1 kesicavanil šecera
- 120 g brašna
- 4 jajeta

Za fil:

- 2 jajeta
- 8 kašika šecera
- 1 kesicavanil šecera
- 4 kašike brašna
- 1/2 l mleka
- 50 g margarina

Još:

- 100 g čokolade
- 2 kašike ulja

Priprema

U šerpu sipati vodu, ulje, so i vanil šećer 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 tepsiju koju obložimo pek papirom. Peci u zagrejanj rerni na 200°C 25 minuta. Ugasiti šporet i ostaviti testo u blago otvorenim vratima još desetak minuta.

U šerpu dodati jaja, šećer, vanil šećer, 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 prijanjajućom folijom i ostaviti da se ohladi. U ohlaen fil dodati margarin sobne temperature i dobro umutiti mikserom.

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

Savet