

Ekleri (9)



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100 ml**voda
- **100 ml**ulja
- **100 g**brašna
- **1 prstohvat** soli
- **1/2 kesice**prasha za pecivo
- **3**jajeta

Za fil:

- **2**pudinga od vanile
- **2**jajeta
- **600 ml**mleka
- **2** kesicevanilin šecera
- **200 g**margarina
- **200 g**šecera

Priprema

Pomešati ulje, vodu i prstohvat soli. Staviti na ringlu i kad prokljuca dodajte brašno pomešanim sa praškom za pecivo. Neprekidno mešati nekoliko minuta, a onda skloniti i prebaciti u drugi sud. Mutite mikserom, postepeno dodajte jaja, jedno po jedno neprekidno muteci. Smesu stavite u špric za tulumbe i pravite eklere. Pravite razmak izmeu da bi mogli da narastu. Pecite na 200 C oko 20 minuta ne otvarajući rernu prilikom pecenja. Ohladiti i hladne oštrim nožem presecite na pola.

Za fil je potrebno da jaja, šecer i prašak za puding umutite mikserom sa malo mleka, a ostatak mleka stavite da provri i zakuvajte puding na uobicajeni nacin. Ohladite a zatim umutite penasto margarin i dodajte hladan fil. Izmiksat dobro da se napravi glatka krema.

Krem šlag umutite sa kiselom vodom cvrsto. Špric za tulumbe napunite vanil kremom i stavljajte fil na svaki ekler, a zatim špric napunite krem šlagom pa istisnite smesu preko vanil kreme. Pritisnite drugim delom testa. Pospite prah šecerom i vanilin šecerom po želji.

Uživajte u divnom ukusu. Prijatno!

Savet