

Ekleri (10)



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **125 ml**vode
- **125 ml**mleka
- **115 g**putera
- **1/2 kašičice**soli
- **1/2 kašičice**šecera
- **4**jajeta
- **250 g**brašna

Za nadev:

- **500 ml**mleka
- **5 kašika**šecera
- **100 g**putera
- **4**žumanca
- **4 kašike**gustina
- **1 kašik**avanila arome etker

Za glazuru:

- **100 g**cokolade
- **3 kašike**ulja

Priprema

U šerpu sipati vodu, mleko, šećer i so i staviti na vatru pa kad provri skinuti sa vatre i sipati svo brašno odjednom. Vratiti na vatru i mešati 3-4 minuta da se stvori loptasta masa.

Skinuti sa vatre pa dodavati jedno po jedno jaje i mešati mikserom dok se ne dobije sjajno testo koje ne pada sa žice miksera.

Dobijeno testo sipati ili u špric za tulumbe ili u vrecicu sa nastavkom kao za tulumbe.

Istiskivati duguljaste prutice u pleh obložen papirom, dužine oko 7 cm.

Peci ih na 220°C oko 20 minuta da porumene. Pecnim iseci dužinom vrh.

Fil je najbolje spremiti ranije. Staviti veci deo mleka i šećer na vatru da se ugrije, a u manji dodati spojena žumanca i gustin. U vrelo mleko sipati lagano masu od žumanaca i gustina pa mešati žicom dok se masa ne zgusne pa je skinuti sa vatre i ohladiti.

U mlaku masu dodati aromu vanile i puter, dobro mikserom umutiti i ostaviti u frižider još malo da fil bude hladan. Onda kašičicom ili špricem filovati donji iseceni deo eklera. Poklapati odsecenim vrhom.

Napraviti glazuru od istopljene cololade i ulja pa preliti po vrhu eklere. Ostaviti ih na hladno da se glazura stegne, a inace je najbolje da odstoje preko noci.

Savet

Ekleri su francuski kolai koji se prave od slinog testa kao za princes krofne. Duguljaste forme se pune vanila kremom i obavezno prelivajuokoladom.