

## *Ekleri sa slatkom pavlakom*



### **Sastojci**

#### **Za eklere:**

- 4 dl vode
- 2 dl ulja
- malo soli
- 12 kašika brašna
- 5 jaja
- 1/2 praška za pecivo

#### **Za fil I:**

- 2 pudinga sa ukusom slatke pavlake
- 5 dl mleka
- 5 kašika šecera
- 150 g putera

#### **Za fil II:**

- 3 dl slatke pavlake
- 3 kašike džema od jagode
- 1 šlag fiks

#### **Za preliv:**

- 100 g cokolade za kvanje

## Priprema

Staviti vodu i ulje da provri, dodati so, skloniti sa ringle i dodati brašno. Kuvati na umerenoj temperaturi, mešajući dok se ne zgusne. Ohladiti i dodavati, jedno po jedno jaje muteci mikserom. Na kraju dodati prašak za recivo.

Pomocu poslasticarskog džaka formirati eklere i peci na 200 stepeni.

Za fil I: Skuvati puding u mleku sa šecerom, ohladiti i dodati umucen puter.

Za fil II: Slatku pavlaku i šlag fiks, umutiti u cvrst šlag, dodati džem od jagoda i dobro izmešati.

Pecene eklere iseci po dužini. Na donju koru naneti prvi fil, a zatim drugi, pa ih poklopiti gornjom korom.

Rastopiti cokoladu na pari i preliti eklere.