

Ekleri



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **250 ml**vode
- **100 ml**ulja
- **1 kesica**praška za pecivo
- **150 g**brašna
- **4**jajeta

Fil:

- **3**žumanca
- **7 kašika**šecera
- **6 kašika**gustina
- **750 ml**mleka
- **50 g**margarina ili maslaca
- **malo**ekstrakta od vanile
- **200 g**šlaga
- **100 g**cokolade

Priprema

Vodu i ulje sipati u šerpici da provri. Za to vreme pomešati brašno sa praškom za pecivo. Kada voda i ulje provre skloniti sa vatre i dodati brašno pa mešati brzo varjacom kako bi se sve sjedinilo. Kada se smesa malo prohladi u nju dodati jedno po jedno jaje neprestano mešajući mikserom. Ovom smesom puniti špric za tulumbe i u pleh istiskati eklere. Peci ih prvo na 200 stepeni nekih 15-tak minuta, a onda smanjiti na 150 stepeni pa peci još 10-tak minuta. Odvojiti malo mleka (oko 100 ml) i u njega dodati žumanca, šećer, brašno i ekstrakt pa

umutiti u kompaktnu smesu. Ostatak mleka staviti da provri. U provrelo mleko dodajte smesu sa žumancima i kuvajte uz neprestano mešanje dok se ne zgusne. Skuvani fil skloniti sa vatre i povremeno mešati oko 10-ak minuta da se malo prohladi pa u još topao dodati margarin i umutiti u glatki krem. Eklere prepoloviti uzduž na pola. Ohlaenim filom puniti eklere istim onim špricom kojim ste ih oblikovali. Preko fila dodati po želji umuceni šlag ili slatku pavlaku pa poklopiti drugom polovinom. Otopiti cokoladu za kuvanje i kašičicom naneti preko svakog eklera.

Savet