

ANIA STARMACH

Eklery

Co kupić?

CIASTO NA EKLERKI (ok. 18 sztuk)

- 250ml wody
- 160g mąki pszennej
- 125g masła
- 4 jajka
- 1 łyżeczka cukru

PODSTAWOWY KREM WANILIOWY

- 600ml śmietanki kremówki 36%
- 400g serka mascarpone
- 8 łyżek cukru pudru
- 2 laski wanilii (będziesz potrzebować ziarenek)

POLEWA CZEKOLADOWA

- 100g gorzkiej czekolady
- 50g masła

Jak przygotować?

CIASTO PARZONE NA EKLERKI

1. Wodę zagotuj z masłem i cukrem.
2. Do wody wsyp mąkę, mieszając cały czas i podgrzewając ciasto w garnku, aż zacznie odklejać się od jego brzegów.
3. Ciasto przełóż do miski, lekko ostudź, pojedynczo dodawaj jajka, mieszaj łyżką aż masa będzie miała jednolitą konsystencję.
4. Ciasto przełóż do rękawa cukierniczego i formuj eklery na blasze z papierem do pieczenia. Pamiętaj o pozostawieniu odstępów, ciasto mocno rośnie.

ANIA STARMACH

5. Piecz około 25 minut w 200 stopniach, w ciągu tego czasu kilka razy otwórz piekarnik aby pozbyć się pary wodnej.
6. Po upieczeniu zostaw eklery do ostudzenia na kratce, po czym przekrój i przełóż kremem.

KREM WANILIOWY

7. Wszystkie składniki zmiksuj, krem nałóż do rękawa cukierniczego i przełóż nim upieczone i ostudzone eklery.

POLEWA CZEKOLADOWA

8. Czekoladę połam na małe kawałki. Masło pokrój, składniki rozpuść razem w kąpielu wodnej.
9. Gotową i lekko ostudzoną czekoladą polej przełożone kremem eklery! Smacznego!