

Domowe eklerki

data aktualizacji: 2020.04.29 autor: Redakcja



Składniki: 1 szklanka wody, 125 g masła, 1 szklanka mąki pszennej, 4 nieduże jajka

krem: 0,5 l śmietany kremówki 30 %, 2 łyżeczki żelatyny, 1/3 szklanki wody, 2 łyżeczki cukru pudru

polewa: 2 łyżki ciemnego gorzkiego kakao, 2 łyżki cukru pudru, kilka kropli olejku , waniliowego, 1 łyżka śmietany

Cukier puder do posypania.

Sposób przygotowania: W garnku doprowadzamy do wrzenia wodę z masłem. Wsypujemy mąkę, cały czas mieszając, tak żeby ciasto się nie przypaliło. Jest gotowe, gdy odchodzi od ścianek garnka i jest błyszczące. Zdejmujemy z ognia i zostawiamy do całkowitego wystudzenia. Ciasto musi być naprawdę dobrze wystudzone, jeśli będzie ciepłe, nie wyrośnie. Po ostudzeniu miksujemy z jajkami do uzyskania gładkiego, jednolitego ciasta. Za pomocą rękawa cukierniczego, wyciskamy na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia. Wyciskane ciastka powinny mieć około 7 cm długości i 2 cm szerokości. Piekarnik rozgrzewamy do 200°C , wstawiamy eklerki i pieczemy przez około 20-30 minut. Po tym czasie wyłączamy piekarnik i zostawiamy jeszcze na 5 minut, żeby obeschły w cieple.

Gotowe eklery powinny być chrupiące z wierzchu. Wyjąć, wystudzić na kratce, przekroić na 2 części. Schłodzoną śmietanę ubijamy mikserem jak zacznie gęstnieć, dodajemy cukier puder. Kiedy osiągnie

żądaną konsystencję, wlewamy cały czas miksując żelatynę, wcześniej rozpuszczoną w gorącej wodzie i ostudzoną. Mieszamy krótko, tyle żeby się wszystko połączyło. Masą napełniamy eklerki, posypujemy cukrem pudrem. W rondelku mieszamy masło, kakao, śmietanę, cukier i kilka kropli wanilii. Podgrzewamy mieszając na małym ogniu. Kiedy całość utworzy jednolitą masę zdejmujemy z ognia i dekorujemy czekoladą eklerki. Odstawiamy na dwie godziny do lodówki. Smacznego!

Źródło: <https://skierniewice.eglos.pl/aktualnosci/item/35354-domowe-eklerki>