

Meki ekleri s kremom od vanilije

Omiljena slastica iz francuske kuhinje oduševit će sladokusce i postati omiljeni desert za sve prigode

Sastojci:

Sastojci za tijesto:

- 250 ml mlijeka
- 120 g maslaca
- 50 g šećera
- prstohvat soli
- 150 g glatkog brašna
- 3 veća jaja

Sastojci za kremu:

- 350 ml mlijeka
- 80 g šećera
- 2 vanilin šećera
- 2 žutanjka
- 60 g gustina
- 100 g maslaca

Priprema: Za pripremu kreme žutanjke izmutite sa šećerom, gustinom i malo mlijeka. Ostatak mlijeka zagrijte do vrenja. Kipuće mlijeko polako ulijevajte u posudu sa žutanjcima i lagano mutite pjenjačom. Zatim sve vratite natrag u lonac u kojem se kuhalo mlijeko. Kremu kuhajte na laganoj vatri dok se ne zgusne. Vruću kremu premjestite u zdjelu pa prekrijte površinu prozirnom folijom kako se ne bi stvorila korica. Ohlađenu kremu kratko izmiksajte s maslacem sobne temperature.

Za pripremu tijesta u većem loncu zagrijte mlijeko zajedno sa šećerom, soli i maslacem. Mlijeko kuhajte do vrenja povremeno miješajući kako bi se šećer i maslac otopili. Maknite smjesu s vatre pa dodajte brašno i kuhačom energično miješajte smjesu dok se tijesto ne formira u kuglu, odnosno dok se ne počne odvajati od stijenke lonca. Ostavite smjesu da se ohladi do sobne temperature. Tada dodajte jedno po jedno jaje. Nakon svakog dodavanja jaja kuhačom sve dobro izmiješajte.

Pripremljeno tijesto stavite u slastičarsku vrećicu (sa ili bez zvjezdastog nastavka) pa

na lim za pečenje obložen masnim papirom istiskujte eklere jednake dužine i debljine. Eklere pecite 20-25 minuta na temperaturi od 180 °C. Ohlađene eklere prerežite po pola pa puniti ohlađenom kremom od vanilije ili ih probušite s donje strane na nekoliko mjesta pa ih puniti kremom. Probušite ih uz pomoć nastavka za dekoraciju torti. Prije posluživanja eklere pospite šećerom u prahu ili ih prelijte otopljenom čokoladom. Ja sam na pari otopila 100 g čokolade i njome prelila dio eklera, a dio eklera sam posipala šećerom u prahu.

Jannette Razum

Slatki svijet torti i kolača

WEB: www.slatkisvijet.com

Facebook: [Slatki svijet](#)