

Еклери

Еден од најстарите и најпознати Француски рецепти. Секој залак од овој декадентен десерт вреди за трудот кој ќе го вложите во него.

Потребни состојки:

За тестото:

- 125 мл вода
- 125 мл млеко
- 115 г путер
- прстофат сол
- 125 г брашно
- 4 јајца

За кремот:

- 500 мл млеко
- 2 лажички екстракт од ванила
- 100 г шеќер

- 35 г густин
- прстофат сол
- 4 жолчки
- 60 г путер

За глазурата:

- 100 г чоколадо
- 3 лажици масло

Начин на подготовка:

За тестото:

Во сад на оган ставете ги млекото, водата, солта и путерот и повремено промешајте додека смесата да се загрее. Тргнете го од оган, турете го брашното и мешајте постојано со дрвена лажица.

Кога брашното ќе се спои со течноста, вратете го тенџерето на не многу силен оган, околу 1-2 минути, постојано мешајќи. На овој начин ќе испари течноста која е отповеќе и брашното ќе се зготви. Готово е кога смесата ќе биде мазна и компактна а на тенџерето има тенок филм од неа.

Смесата префрлете ја во сад за матење и со миксер матете 1 минута за делумно да се излади. Потоа додајте ги јајцата, едно по едно, со постојано мешање. Матете додека не се добие мазна смеса.

Смесата ставете ја во готварски шприц со шескрак врв. На плех обложен со готварска хартија или уште подобро со силиконска подлога за печење, оформете ги еклерите на растојание од 1,5 до 2 см. Направете ги во форма која вие ја сакате, може како класични еклери или како профитероли.

Печете во загреана фуна на 220°C околу 10 минути и потоа намалете на 160°C уште околу 30 минути или (во зависност од фурната) додека на станат златно жолти. При печењето на еклерите вратата на фурната не смее да се отвора.

Извадете ги и оставете ги да се ладат а вие во меѓувреме подгответе го кремот.

За кремот:

Млекото ставете го во сад на оган да се загрее. Во меѓувреме во друг сад ставете ги шеќерот, густинот, солта и жолчките и изматете ги додека не добиете посветла, пенеста смеса. Пополека во садот додавајте од загреаното млеко, внимавајќи да не ги сварите жолчките. Кога смесата е соединета, вратете ја повторно на оган и со постојано мешање варете додека не добиете смеса слична на пудинг. Тргнете го садот од оган и додадете го екстрактот од ванила и путерот исечен на коцки. Убаво промешајте за да се соединат сите состојки. На садот со кремот ставете пластична фолија и оставете го додека сосема не се излади.

Кога кремот е веќе изладен ставете го во готварски шприц со тенок врв, направете мали странични дупчиња и наполнете ги еклерите.

За глазурата:

Во сад на пареа ставете ги чоколадото и маслото. Повремено промешувајте и кога смесата е соединета тргнете ја од оган. Горната страна од еклерите, натопете ја во чоколадото, дозволувајќи вишокот да се исцеди во садот. Оставете ги чоколадото да се стврдне и спремни се за сервирање.

Наздравје.