
EKLERY

Dodano: 2010-01-01 14:34:37

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1643 razy.

Składniki ciasta :

1 1/2 szklanki mąki,
pół szklanki topionego masła,
4-6 jaj,
1 szklanka mleka.

Składniki kremu :

1/2 l śmietanki,
15 dag cukru pudru,
1 paczka cukru waniliowego.

Składniki pomady :

10 dag czekolady,
pół szklanki mleka,
5 dag ceresu.

Zagotować mleko z masłem, na wrzątek wsypać mąkę i mieszać, aż zrobi się jednolita masa. Zdjąć rondel z ognia i masę przestudzić, następnie wbijać po jednym jajem, wyrabiając ciasto, aż będzie się trzymało łyżki. Gotową masę wyciskać w postaci pasków o wymiarach 4 X 9 cm za pomocą tutki na wysmarowaną tłuszczem blachę. Piec do 30 minut. Po ostudzeniu zrobić otwór z jednej strony każdego ciastka i wcisnąć za pomocą papierowej tutki krem śmietankowy. Po wierzchu poleć pomadą czekoladową.

Przyrządzenie pomady. Czekoladę gotować z mlekiem na masę o konsystencji śmietany. Po przestudzeniu włożyć ceres; w chłodnym miejscu wyrobić pomadę łopatką na gładko.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD