

---

# EKLERY

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1669 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 połączyć 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