
Eklery

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 5305 razy.

Czas przygotow. 2 godz.

Ciasto ptysiowe:

200 g maki,

100 g masła,

5 jaj,

250 ml wody,

sol.

Krem:

120 ml smietanki 30%,

2 zoltka,

120 g masła,

50 g cukru pudru,

1/2 laski wanilii,

50 ml lukru lub polewy czekoladowej, kakaowej lub morelowej.

1. Przygotowac ciasto: zagotowac wode z maslem i szczypta soli. Na wrzacy plyn

wyspac przesiana make i szybko ucierac na malym ogniu. Gdy ciasto bedzie

gladkie, lsniace i zacznie odstawac od scianek garnka, zdjac z ognia i lekko

ostudzic. Wbijac po jednym jajku, przez caly czas ucierajac, az ciasto zupełnie ostygnie.

2. Ciasto przelozyc do szprycy. Wyciskac podluzne eklery w duzych odstepach na

lekko posmarowana blache. Piec 15-20 min w ogrzanym piekarniku w temp.

180-200°C (przez pierwsze 10 min nie otwierac piekarnika).

3. Upieczone i ostudzone eklery przekroic wzdluz na pol. Gorne polowki pokryc

lukrem lub polewa.

4. Smietanke zagotowac z wanilia, po czym wanilie usunac. Zoltka utrzec z cukrem. Wlewac powoli do zoltek goraca smietanke i ucierac na parze, az masa

zgestnieje. Zdjac z ognia, przetrzec przez sito. Do masy dodac utarte na

plane maslo i wymieszac krem.

5. Polowki eklerow napelnic kremem i nakryc polowkami polukrowanymi.

- Do kremu mozna dodac: 100 g gorzkiej czekolady, 50 g czekolady w proszku i

50 g zmielonych migdalow, 1 lyzke kawy i 1 lyzke rumu, 70 g orzeszkow pistacjowych i 25 ml wisniowki.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 38 "Ciasta i ciasteczka II", strona 16.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)