





Eklerki

 Ziemowit Lemon

Polecane na: [ciasta](#), [desery](#)

Kuchnia (region): [francuska](#)

Warto wiedzieć:

 60 min

 1 porcja

Składniki:

mąka pszenna typ 00 - 170 g

jaja - 5 szt.

masło - 160 g

mleko - 160 g

woda - 160 g

cukier trzcinowy - 10 g

sól himalajska drobno mielona - 6 g

Krem: -

śmietana 36% - 600 ml

biała czekolada - 150 g

żelatyna - 2 łyżeczka

Do posypania: -

cukier puder - 2 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ciasto parzone:

Wlewamy do garnka wodę, mleko, masło, cukier i sól i doprowadzamy do zagotowania. Ustawiamy mały gaz i dodajemy mąkę i intensywnie mieszamy. Ciasto musi odchodzić od ścianek i być błyszczące, wyłączamy grzanie. Przekładamy je do miski miksera i miksujemy je do lekkiego wystudzenia ciasta. Następnie dodajemy jaja po kolei cały czas miksując ciasto w misie.

KROK 2: Blachę posypujemy mąką i wykładamy na nią papier do pieczenia. Ciasto przekładamy do rękawa cukierniczego i staramy się pozbyć powietrza z worka. Końcówka powinna być z dużym otworem. Ciasto wyciskamy równomiernie. Dla ułatwienia możemy sobie wyrysować eklerki na papierze. Jeśli końcówka (tyłka) jest gładka, to możemy charakterystyczne wzorki na eklerku wyrysować wykałaczką.

KROK 3: Eklerki wkładamy do piekarnika nagrzanego do temperatury 210 stopni góra-dół z termoobiegiem i od razu po wstawieniu zmniejszamy temperaturę na 170 stopni. Pieczemy przez ok. 40 minut do zrumienienia. Nie otwieramy piekarnika podczas pieczenia.

KROK 4: Krem: Do żelatyny dodajemy wodę (2 łyżki), mieszamy i czekamy aż napęcznieje. Śmietanę podgrzewamy, dodajemy żelatynę, przestajemy podgrzewać po rozpuszczeniu żelatyny.

Do miski z pokruszoną białą czekoladą wlewamy gorącą śmietankę i mieszamy do rozpuszczenia czekolady. Przekładamy do lodówki do stężenia masy (około godzinę). Kiedy masa stężeje przekładamy ją do miksera i miksujemy do spienienia. Krem przekładamy do rękawa cukierniczego i do chwili szprycowania ciastek możemy trzymać go w lodówce.

KROK 5: Wystudzone eklerki przekrajamy wzdłuż i nadziewamy kremem. Możemy je połączyć rozpuszczoną gorzką czekoladą lub posypać cukrem pudrem.

Bon appétit