Eklerki z kremem budyniowym

Renixx

Polecane na: **ciasta, desery**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

60 min | średni | 12 porcji

Składniki:

- mąka tortowa - 1 szklanka
- woda - 1 szklanka
- masło - 12 + 1/2 dag
- jajka - 5 szt.
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- Krem budyniowy -
- mleko - 1/2 litr
- masło - 20 dag
- żółtka - 2 szt.
- cukier puder - 10 dag
- mąka pszenna - 2 łyżka
- budyń waniliowy - 1 opakowanie
- cukier waniliowy - 1 łyżka
- spirytus - do smaku
- sok z cytryny - do smaku
- cukier puder do posypania - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Do rondla wlać wodę, dodać masło, zagotować. Następnie wsypać mąkę i ciągle mieszając gotować do momentu aż ciasto będzie odchodziło od garnka. Zdjąć z palnika, ostudzić

KROK 2: Do zimnego ciasta ciągle ucierając dodawać stopniowo po 1 jajku. Pod koniec wsypać proszek do pieczenia, dokładnie wymieszać.

KROK 3: Ciasto przełożyć do rękawa cukierniczego i na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia wyciskać podłużne ciasteczka . Włożyć do nagrzanego piekarnika i piec około 15 minut w temp 190-200 stopni.

KROK 4: Krem waniliowy:
2/3 szklanki zimnego mleka, wymieszać z żółtkami, budyniem i mąką. Resztę mleka zagotować, wlać mleko mąką i żółtkami, mieszając gotować przez kilka minut, ostudzić. Masło z cukrem pudrem i cukrem waniliowym utrzeć na puszystą masę dodając stopniowo

zimny budyń. Przyprawić do smaku sokiem z cytryny i spirytusem.

KROK 5: Zimne eklerki przekroić wzdłuż na połowę, przełożyć kremem, posypać cukrem pudrem.