




## Mini eklerki z bitą śmietaną

 Renixx

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

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 60 min

 1 porcja

### Składniki:

Ciasto: -

mąka tortowa - 1 szklanka

masło - 100 g

proszek do pieczenia - 1 łyżeczka

woda - 1 szklanka

jajka - 4 szt.

sól - - szczypta

Krem: -

śmietana kremówka 30% - 1 szklanka

cukier puder - 4 łyżka

cukier wanilinowy - 3 łyżeczka

żelatyna deserowa - 2 łyżeczka

cukier puder do posypania - - trochę

### Dodatkowe info:

Eklerki można oblać rozpuszczoną w kąpieli wodnej czekoladą.

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Wodę z solą i masłem zagotować. Wsypać przesianą mąkę i miksować około 10 minut. Następnie ciągle miksując dodawać stopniowo po 1 jajku. Ciasto przełożyć do rękawa cukierniczego i na wyłożoną papierem do pieczenia blaszkę wyciskać podłużne ciasteczka. Włożyć do nagrzanego do 180 stopni piekarnika i piec około 12-15 minut.

**KROK 2:** Krem:

Żelatynę wymieszać z 4 łyżkami zimnej wody, gdy napęcznieje podgrzać. Zimną śmietanę ubić z cukrem pudrem i cukrem waniliowym. Nie przerywając ubijania połączyć z płynną żelatyną. Krem przełożyć do rękawa cukierniczego. Zimne eklerki przekroić na pół, napełnić kremem, przykryć drugą połową. Oprószyć cukrem pudrem.