Wytrawne eklerki z kremem z serka owczego

Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: **przystawki i przekąski, śniadanie**

Warto wiedzieć:

60 min

6 porcji

Składniki:

- twarożek owczy - 1 opakowanie
- jogurt owczy lub kozi - 1 szt.
- chrzan - 1 łyżeczka
- kminek - 1 szczypta
- sól - do smaku
- kiełki dowolne -
- jaja - 4 szt.
- woda - 1 szklanka
- mąka - 1 szklanka
- masło - 125 g

Sposób przygotowania:

KROK 1: Masło rozpuścić w rondelku, wlać wodę, dodać szczyptę soli, doprowadzić do wrzenia. Wsypać mąkę i energicznie mieszać trzepaczką, aby masa się nie przywarła do dna, ciasto będzie gotowe gdy masa będzie szklista bez grudek i będzie odchodzić od brzegów garnka. Wystudzić.

Do zimnej masy wbijać po jednym jajku cały czas miksując, aż do skończenia wszystkich jajek. Miksować aż będzie gładkie ciasto.

Ciasto przełożyć do woreczka cukierniczego z końcówką w postaci gwiazdki. Wyciskać eklerki na wyłożonej papierem blasze od piekarnika, Zachować odstępy gdyż ciastka rosną.
Piec w nagrzanym do 200*c piekarniku na grzaniu góra dół przez 30 - 40 minut w zależności od wielkości eklerki. Po wystudzeniu przeciąć wzdłuż na połowę. Nadziewać kremem i posypać dowolnymi kiełkami.

Twarożek owczy zmiksować na gładko, dodać kilka łyżek jogurtu koziego lub owczego jeśli krem będzie tępy. Do kremu dodać np. chrzan i kminek lub swoje ulubione zioła. Można też dodać posiekaną szynkę. Przełożyć krem do szprycy i szprycować spody. Eklerki są bardzo eleganckie, mogą stanowić przekąskę np. na komunijnym stole.