

Eklerki kawowe



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

szkl. (250ml) mąki pszennej+szczypta soli	1
szkl. wody	1
g masła albo margaryny	50
jajko	4
op. cukru wanilinowego 8g	1
szkl. śmietanki kremówki 30-36%	1,5-2
op. śmietan-fixu 9g	2
łyżeczki dobrej kawy rozpuszczalnej (drobny proszek) do śmietany+1 duża łyżka do polewy	4
szkl. cukru pudru do polewy+3-4 łyżki do śmietany	1
łyżka gorącej wody do polewy	1
posypka czekoladowa	do ozdoby:
rum	3-4

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

CIASTO: Mąkę przesiać. Wodę zagotować w rondlu, dodać masło, sól i cukier wanilinowy. Do wrzącego płynu wsypać mąkę i od razu bardzo energicznie wymieszać - najlepiej drewnianą łyżką - aż zrobi się jednolite, kluchowate, lśniące ciasto. Rondel cały czas trzymać na ogniu i ucierać ciasto 2-3 minuty aby mąka dobrze się zaparzyła. Zestawić i lekko przestudzić. Do jeszcze dobrze ciepłego ciasta wbijać kolejno po jednym jajku cały czas ucierając. Ciasto ma być gęste i lepkie. Napełnić ciastem rękaw cukierniczy (końcówka z dużym otworkiem, może być karbowany) i wyciskać na blachę, wyłożoną papierem do pieczenia, podłużne eklery (ok.8-10cm). Między ciastkami zostawiać duże odstępy bo sporo urosną. Piec ok.10 min. w piekarniku nagrzanym do 220 st. C, po czym zmniejszyć temperaturę do 180st. C i piec dalej 10-15 min. Nie otwierać drzwiczek piekarnika w trakcie pieczenia bo ciasto może opaść! Upieczone ciastka wyjąć, jeszcze gorące przekroić nożem z piłkowanym ostrzem, wystudzić.

POLEWA: Cukier puder utrzeć z wodą, rumem i kawą na bardzo gęsty lukier. Smarować nim z wierzchu, za pomocą pędzelka, górną część eklerków, posypać posypką zanim zastygnie.

NADZIE: Śmietana musi być dobrze schłodzona. Cukier puder mieszamy z kawą i śmietan-fixem. Śmietanę ubijamy przez 30s. mikserem na wolnych obrotach, następnie dosypujemy wymieszane suche dodatki i zwiększając obroty miksera ubijamy do pożądanej, sztywnej konsystencji.

Ubitą pianą napełniamy dolną część ciastek, można to zrobić łyżeczką albo przy pomocy rękawa cukierniczego, przykrywamy lukrowanymi czapeczkami i ...podajemy.

Ciastka można upiec kilka godzin przed podaniem, ale śmietaną napełniamy je w ostatniej chwili aby nie rozmiękły.