

Eklerki kawowe



BERNIKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Ciasto:

Nadzienie:

Polewa:

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

CIASTO:.

1 szkl. mąki pszennej.
50g masła albo margaryny.
1 szkl. wody.
1 cukier wanilinowy 8g.
szczypta soli.
4 jajka.

.

POLEWA:.

1/2 szkl. cukru pudru.
1 łyżka dobrej kawy rozpuszczalnej - drobny proszek.
1/2 łyżka gorącej wody.
2 łyżki rumu (dla dzieci bez).

.

NADZIENIA:.

1 duży kubek śmietanki kremówki 36%.
2 łyżki cukru pudru.
1 op. śmietan-fixu 9g.
2 czubate łyżeczki kawy rozpuszczalnej (j.w. - dobrej jakości, ale drobny proszek).
do posypania: 2-3 łyżeczki posypki czekoladowej.
1/3 opakowania mieszanki mrożonych owoców (odmrożonych i zgniecionych)

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. Można łyżką, można mikserem. 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. Między ciastkami zostawiać 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 na pół, wystudzić napełnić nadzieniem ale przed podaniem bo inaczej namokną.

POLEWA: Cukier puder utrzeć z wodą, rumem i kawą na bardzo gęsty lukier. Smarować nim z wierzchu, za pomocą pędzelka i obsypać je posypką czekoladową.

NADZIENIE: Śmietana musi być dobrze schłodzona, bardzo zimna! Cukier puder mieszamy ze śmietan-fixem. Śmietanę ubijamy mikserem, następnie dosypujemy wymieszane suche dodatki i zwiększając obroty miksera ubijamy do pożądanej, sztywnej konsystencji. Ubitą pianę podzieliłam na dwie części. Do jednej dodałam kawę i wymieszałam dzięki czemu jest nadzienie kawowe. Do drugiej dodałam rozgniecione owoce ale tak żeby wyczuwalne były kawałki owoców. Napełniamy eklerki nadzieniami i ... podajemy.

Gotowe