

Mini eklerki ze śmietaną i owocami



ASERET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	200 g
jaja	5 szt
masło roślinne	100 g
śmietana kremówka	400 ml
cukier puder	5 dag
cukier waniliowy	1 opak
woda	250 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę przesiewamy.

Zagotowujemy wodę z solą oraz masłem.

Do gotującej się wody z dodatkami dodajemy mąkę i gotując ucieramy aż do powstania gładkiej masy.

Masę studzimy i do przestudzonej dodajemy po 1 jajku każde następne jajko dodajemy, gdy poprzednie będzie już dobrze wchłonięte przez ciasto.

Gotowym ciastem napełniamy rękaw cukierniczy i na przygotowaną blachę wyciskamy małe ok 2-3 cm podłużne korpusiki z ciasta.

Piekarnik nagrzewamy do 195 - 200 stopni c. I pieczemy eklerki około 18 - 20 minut. Upieczone odstawiamy do ostudzenia i po ostudzeniu delikatnie przekrawamy je wzdłuż na pół.

Kremówkę ubijamy z cukrem pudrem i cukrem z wanilią.

Na koniec dodajemy rozdrobnione owoce.

Ja zrobiłam ze świeżą truskawką.

Ubitą śmietankę zmieszaną z owocami nakładamy na spodnią część ostudzonej eklerki i nakrywamy je wierzchnią częścią.

Wierzchy gotowych eklerek ozdobić możemy polewą czekoladową, kokosem, ozdobnym wężykiem z pozostałej ubitej śmietany, lub posypujemy - tak jak ja -cukrem pudrem.

