

Eklery z bitą śmietaną i dżemem truskawkowym



ASERET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka tortowa	20 dag
śmietanka tortowa 36%	0,5 litra
masło lub masło roślinne	10 dag
jaja	4-5 szt
sól	szczypta
cukier puder	około 0,5 szklanki
woda	1 szklanka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę przesiać 2 razy.

Zagotować wodę z solą oraz masłem.

Do gotującej się wody z dodatkami dodawać mąkę i gotując ucierać aż do powstania gładkiej masy.

Masę przestudzić, i do przestudzonej dodawać jaja - każde następne jajko dodajemy, gdy poprzednie będzie już dobrze wmixowane w ciasto.

Gotowym ciastem napelniamy rękaw cukierniczy i na przygotowaną blachę wyciskamy podłużne korpusiki z ciasta.

Piekarnik nagrzewamy do 195 - 200 stopni C. i pieczemy eklery około 19- 22 minuty.

Upieczone odstawiamy do ostudzenia i po ostudzeniu przekrawamy je wzdłuż na pół.

Kremówkę ubijamy z cukrem pudrem i cukrem z wanilią.

Ubitą śmietankę nakładamy na spodnią część ostudzonej eklery, tak, by środek pozostał wolny - tylko brzegami.

W pusty środek nakładamy po ok. 1 łyżeczce dżemu i nakrywamy je wierzchnią częścią.

Wierzchy gotowych eklerek ozdobić polewą czekoladową i ozdobnym wężykiem z pozostałej ubitej śmietany, lub posypać kokosem albo cukrem pudrem

Smaczne ciacho na podwieczorek i nie tylko. Dżem możemy zastąpić miękkimi owocami: jagody, poziomki, maliny, jeżyny lub truskawki.

