


Еклери с ванилов крем

Тази рецепта е сред нашите топ фаворити по вкусови качества и бързо опразване на чиниите

about 10 - 12 порции (/доза)

   Medium

 up to 60 Min.



Съставки:

За тестото:

250 мл вода
125 г брашно
65 г краве масло
4 бр. яйца
1 щипка захар
1 щипка сол

За крема:

600 мл прясно мляко
1 пак. Специален пудинг за бисквитена торта ванилия
3 бр. белтъка
250 мл сладкарска сметана
130 г захар
1 ампула есенция ром
Dr.Oetker

1 За тестото:

Сложете водата да заври. Добавете маслото и разбъркайте, докато се разтопи. Прибавете щипка сол и захар и веднага след това цялото количество брашно. Бъркайте до гладко тесто, което се отделя от съда при разбъркване. Свалете от котлона, прехвърлете тестото в купа и оставете леко да се охлади.

Ако можете да задържите пръста си спокойно в средата на тестото, значи е готово. Добавете първото яйце и разбъркайте до пълното му усвояване в тестото - и така с всяко следващо. Задължително бъркайте с дървена бъркалка.

От готовото тесто оформете еклерите върху тава, застлана с хартия за печене, като използвате лъжица или пош. Печете на средното ниво на предварително загрята фурна на 180°C с вентилатор за 35-40 мин. След като изтече времето за печене, откърхнете леко вратата на фурната, като не я изключвате още 10-15 мин., за да може еклерите добре да изсъхнат. След това време изключете фурната и оставете еклерите да се охладят напълно вътре във фурната на леко отворената врата.

2 За крема:

Смесете млякото, захарта и съдържанието на пакетчето. Специален пудинг в тенджера и сложете на котлона да заври. Бъркайте непрекъснато около 5 мин., докато кремът заври и се сгъсти. Свалете от котлона и оставете да се охлади, като поставите домакинско фолио плътно по повърхността, за да не се образува коричка. През това време разбийте белтъците на твърд сняг.

Прецедете крема през цедка, за да вкарате допълнително въздух в него, добавете разбитите белтъци. Разбийте сметаната и я прибавете заедно с есенцията ром към крема. Покрийте отново повърхността на крема с домакинско фолио и оставете да се охлади.

Еклерите могат да се разрежат по средата и да се напълнят с крема или с пош през направена дупчица в основата на еклера. Поставете шоколадовата глазура в тенджера с гореща вода за няколко минути, намачкайте добре пакетчето и срежете ъгълчето. Полейте еклерите с нея и украсете с плодове по желание.