

# Пикантни еклерчета

Следобедна закуска с билки, пармезан и подправки

about 20 - 30 парчета (парченца)



Необходим някакъв опит



up to 40 Min.



## Съставки:

### Парено тесто:

- 50 г сушени домати (в олио)
- 250 мл вода
- 50 г краве масло
- 1 ч.л. сол
- about 3 г пипер (щипка прясно смлян черен )
- about 3 г пипер (сладък червен)
- 150 г пшенично брашно
- 30 г Густин - фино царевично нишесте Dr.Oetker
- 6 бр. яйца
- 2 бр. лук (стръка)
- 25 г Италиански билки (смес от босилек, мащерка, розмарин градински чай, риган и майорана)
- 50 г пармезан
- 1,5 ч.л. бакпулвер Dr.Oetker

### Сос:

- 2 бр. лук (стръка)
- 2 бр. чесън (скилидки)
- 250 г извара (фина)
- 250 г сметана (заквасена)
- about 3 г сол (щипка)
- about 3 г пипер (щипка прясно смлян черен )
- about 3 г пипер (червен)

## 1 Приготвяне:

Поставете водата с маслото, солта, черния и червения пипер в тенджерата да заври, свалете от огъня и изсипете наведнъж предварително смесените брашно и Густин. Разбъркайте енергично, за да не се получат буци с дървена лъжица до получаването на гладка топка тесто, след това го върнете на котлона и го „пърлете“ или „парете“ около 1 мин. при постоянно бъркане. Свалете от котлона, преместете топката тесто в купа, охладете малко и разбъркайте 5 яйца едно по едно с миксер (с куки за тесто) на най-висока степен. Добавете следващото яйце едва когато тестото напълно е поело предишното. Последното яйце бъркайте само толкова, че тестото да заблести и да се стича от лъжицата без да се разкъсва. Добавете щипката бакпулвер и разбъркайте за кратко.

Почистете, измийте и нарежете пресния лук на фини кръгчета и нарежете на ситно предварително отцедените от олиото домати. Разбъркайте пресния лук, домати, подправките и пармезана и добавете бакпулвера във вече изстиналото тесто. С помощта на шприц, полиетиленово пликче с отрязано тъгълче или малки лъжички оформете топчици колкото лешник върху застлана с хартия за печене тава. Печете около 20 мин. по средата на предварително загрята фурна на 220°C на горен и долен нагревател или 200°C при горещ въздух. Не отваряйте фурната поне през първите 10 мин, в противен случай еклерчетата ще спаднат.



Може да ги сервирате топли или да ги оставите да изстинат върху метална скара.

## 2 Сос:

Почистете, измийте и нарежете на фини кръгчета пресния лук. Обелете скилидката чесън и я накълцайте на ситно. Сместе изварата, заквасената сметана и пресния лук и овкусете с черен пипер и сол. Разделете получената смес на две, объркайте една с накълцания чесън, а другата с червения пипер. Поднесете към еклерчетата.

### Tip from the Test Kitchen

- Може да замразите изстиналите хапки. След което да извадите желаното количество и да запечете около 5 мин. в предварително загрята фурна.

