

## Eklerki z nadzieniem budyniowym

### Składniki na ciasto:

1 szklanka wody

1 szklanka mąki pszennej tortowej (około 140 g)

120 g masła

5 jajek

1 łyżeczka proszku do pieczenia

szczypta soli



### Składniki na krem:

3 szklanki mleka

6 łyżek cukru

2 łyżki mąki pszennej

2 opakowania budyniu waniliowego (2 x 40 g)

200 gram masła

### Składniki na polewę:

2 tabliczki mlecznej czekolady

4 -5 łyżek mleka

### Wykonanie ciasta:

W rondelku na małym ogniu gotujemy wodę z masłem. Po zagotowaniu stopniowo dodajemy mąkę pszenną cały czas mieszając. Nie przerywamy mieszania, aż do momentu gdy ciasto zrobi się szkliste i będzie odchodzić od rondelka. Wtedy rondelk zostawimy do ostygnięcia. Po całkowitym wystygnięciu ciasto przekładamy do miski i ucieramy mikserem dodając po jednym jajku oraz proszek do pieczenia. Miksujemy, aż masa będzie jednolita. Tak przygotowaną masę wypełniamy rękaw

cukierniczy z końcówką gwiazdki. Wyciskamy na blaszkę wyłożone papierem w podłużne paski około 10 cm. A teraz uwaga – masę nie nakładamy na boki tylko robimy to warstwami nakładając ciasto kolejne warstwy tak około trzech i czwarty pasek kończymy na połowie robiąc „dziubek”. Pieczemy w temperaturze 200°C przez 20-25 min na złoty kolor. Przez pierwsze 10 min piekarnika nie możemy otwierać, ponieważ nasze eklerki opadną.

#### **Wykonanie kremu:**

W misce ubijamy mikserem masło, do którego dodajemy wcześniej ugotowany i wystudzony budyń. Tzn. dwie szklanki mleka i sześć łyżek cukru gotujemy w garnku, a w misce rozrabiamy 2 budyń waniłowe z dwiema łyżkami mąki i wszystko dokładnie mieszamy. Gdy mleko nam się zagotuje dodajemy rozrobione budyń z mąką i cały czas mieszamy, żeby nie powstały grudki. Zostawiamy do ostygnięcia, a potem dodajemy do naszego ubijanego masła i wszystko dokładnie mieszamy, aż zrobi się jednolita masa. I tak przygotowaną masę przekładamy do rękawa cukierniczego.

#### **Nadziewamy eklerki**

Wcześniej upieczone i ostudzone eklerki przecinamy na połowę. Na dolną część nakładamy naszą masę budyniową i przykrywamy górną częścią eklerka.

#### **Wykonanie polewy:**

2 tabliczki czekolady i 4-5 łyżek mleka rozpuszczamy w rondelku na małym ogniu, aż czekolada zrobi się szklista i błyszcząca. Wtedy jeszcze ciepłą polewą otulamy nasze eklerki i gotowe.

**Przepis ze strony Magia Kuchni**

<http://magiakuchni.eu>