

Reteta Perfectă Ecleruri



🕒 180 de minute 👤 8 portii 📊 Mediu

Ingrediente

Apa
Ulei
Praf de copt - 1 lingurita
Faina
Oua - 5 (mari)
Lapte - 400 ml + 2 linguri pt glazura
Zahar - 5 linguri (se pune doar la crema)
Unt - 100 g (chiar si mai mult, daca doriti)
esenta romesenta vanilie
Coaja rasa de la o lamaie
Cacao - 2 linguri
ciocolata neagra sau cu lapte - 1 bucata

Mod de preparare



1. Eclerurile: Se pun la fierbinte apa cu uleiul si un praf de sare. Cand fierbe apa, dam de pe foc si adaugam faina. Amestecam energic si apoi lasam la racit compozitia macar doua ore. Dupa ce s-a racit, putem adauga ouale, unul cate unul, amestecand continuu.



2. Punem cu spritul (folositi duza cu forma de stea) sau cu lingurita ecleruri intr-o tava, pe foaie de copt. Le umezim cu apa, pentru a nu se arde moturile eclerurilor.



3. Dam la cuptor cam 15 de minute, la foc mic. Dupa aceea, scoatem tava din cuptor, intepam eclerurile cu grija, sa iasa aerul din ele si sa nu ramana crude inaintu. Le mai dam la cuptor inca 10 minute la foc mediu.



4. Intre timp, putem pregati crema: Se pun pe foc laptele cu faina si zaharul. Avem grija sa amestecam bine, pentru ca fierbe repede. Cand incepe sa se ingroase compozitia, amestecam continuu, sa nu se formeze cocoloase. Cand fierbe, dam de pe foc, adaugam untul si putem separa crema in doua castronele (sau mai multe, in functie de cate creme doriti sa obtineti). Intr-o crema punem esenta de vanilie si coaja rasa de lamaie, iar in alta crema folosim esenta de rom si 2 linguri de cacao. (Din esenta turnam cam o lingurita, depinde de cat de concentrata este.) Dupa ce se racec eclerurile, se face un orificiu mic intr-o parte, se curata, daca mai e cazul, de miezul dinauntru si le putem umple cu crema.



5. Glazura: Le putem inveli in ciocolata astfel: punem apa la fiert intr-un vas, iar cand apa fierbe, oprim focul si scufundam in acest vas un altul mai inalt, curat, eventual un ibric. Punem in ibric putin lapte si tableta de ciocolata rupta in bucatele mici si le topim pe aceasta baie de abur. Amestecam pana obtinem o crema, iar glazura noastra e gata. Nu ne mai ramane decat sa turnam glazura peste ecleruri si sa-i rasfatam pe cei dragi! Portii: 2 tavi mari :) Pofta buna!

Pofta buna!

Aceasta reteta provine do pe site-ul culinar Retetaperfecta.ro Gaseste-ne pe Facebook, la adresa: <https://www.facebook.com/retetaperfecta.ro>