



Еклери с ванилов крем и ягоди

⌚ 45–60 Минути 

Подготовка

Съставки за 5 Порции

♦ = Kotányi Produkte

50 g	Масло
150 g	Пшенично брашно
4 бр.	Яйца
250 ml	Вода
	♦ Морска сол
За пълнежа	
400 g	Бита сметана
1 ½ с.л.	Пудра захар
1 пакетче	Сгъстител за сметана
5 с.л.	Яйчен ликьор
1 с.л.	♦ Бурбонска ванилова захар
За гарниране	
	Пудра захар
Шена	Ягоди или други плодове

- 1 Пригответе тесто като кипнете водата с щипка сол и маслото. След това махнете от котлона и добавете брашното – лъжичка по лъжичка, разбърквайки постоянно.
- 2 Върнете тенджерата на котлона и бъркайте, докато тестото се сгъсти. Махнете от котлона и оставете да се охлади напълно.
- 3 Разбийте яйцата и ги добавете към охладеното тесто. Разбърквайте, докато се образува гладко тесто, което пада от шпатулата лесно.
- 4 Загрейте фурната на 220°C предварително. Напълнете малка тавичка с вода и я сложете най-отдолу във фурната, за да се образува пара.
- 5 Изсипете тестото в шприц и застелете плоска тава с хартия за печене. Шприцовайте малки еклерчета върху хартията с достатъчно разстояние между тях. Опечете във фурната за 30 минути.

СЪВЕТ: Не отваряйте фурната по време на готвенето, за да не излезе парата.

- 6 Нарежете еклерите на половинки по хоризонтала веднага щом извадите от фурната и ги оставете да се охладят. По този начин ще останат пухкави отвътре, а с нежна коричка отвън.
- 7 През това време разбийте сметаната за пълнежа със сгъстителя и останалите съставки.
- 8 Сложете от крема върху долната половина от изстиналите еклери и захлупете с другата половина. Поръсете с пудра захар и поднесете с пресни ягоди или други плодове по желание.

