



Съставки за 8 Порции

♦ = Kotányi Produkte

250 ml	Вода
50 g	Масло
140 g	Пресято брашно
3 бр.	Яйца
2 ч.л.	♦ Микс домати и билки
	♦ Морска сол

За пълнежа

6 с.л.	Крема сирене
1 с.л.	Олио с аромат на чили
1 с.л.	♦ 5 Билки Провансал
	♦ Морска сол
	♦ Пипер меланж на зърна

Пикантни еклери

⌚ 40—50 Минути 

Подготовка

- 1 Разбъркайте необходимите съставки за пълнежа и приберете в хладилника, докато сте готови да го използвате.
- 2 Кипнете водата със солта и маслото. Изсипете брашното и микса от подправки и бъркайте с дървена лъжица, докато получите гладко тесто, което лесно се отлепя от стените на тенджерата. Махнете от котлона и оставете да изстине.
- 3 Разбийте яйцата и добавете към тестото. Разбъркайте добре. Изсипете сместа в торбичка за шприц и загрейте фурната на 220°C предварително.
- 4 Оформете розички с помощта на шприца върху тава, покрита с хартия за печене.
- 5 Опечете във фурната на 200°C за 15-20 минути.
- 6 Оставете еклерите да изстинат и ги нарежете на половинки. Намажете с крема сирене и прилепете двете половинки. Готово!

