

Eklerki z kremem budyniowym

Składniki na ciasto parzone:

- 250 ml wody (1 szkl.)
- 150 g mąki pszennej typ 450 (1 szkl.)
- 120 g masła
- 4 jajka (klasa L)
- szczypta soli

Składniki na krem budyniowy:

- 700 ml mleka
- 2 budynie waniliowe bez cukru (2 x 40 g)
- 20 g mąki pszennej tortowej
- 4 żółtka jaj
- 100 g cukru
- 200 g masła lub margaryny

Składniki na polewę czekoladową:

- 2 czekolady mleczne (200 g)
- 5-6 łyżek mleka



Ciasto parzone

Do rondelka dajemy wodę oraz masło i czekamy, aż się rozpuści i zagotuje. Wtedy dodajemy mąkę pszenną, cały czas mieszając. Nie przerywamy mieszania, aż do momentu, kiedy ciasto robi się szkliste i będzie odchodzić od rondelka. Ciasto zostawiamy do całkowitego wystudzenia. Kiedy ciasto wystygnie przekładamy do miski i mikserem lub ręcznie trzepaczką mieszamy dodając po 1 jajku. Po dodaniu wszystkich jajek ciasto musi być jednolite, gładkie i na tyle gęste, żeby utrzymało formę.

Formowanie i pieczenie

Tak przygotowane ciasto przekładamy do worka cukierniczego z tytką w kształcie gwiazdki o wielkości około 16 mm.

Ciasto wyciskamy do blaszkę z piekarnika, wyłożoną papierem do pieczenia. U mnie długość ciasta jaką wyciskałam miała 10 cm. Ale to od nas zależy jak duże eklerki będziemy robić. Jednak musimy pamiętać, że ciasto urośnie podczas pieczenia, dlatego musimy ciasto nakładać w odstępach.

Tak przygotowaną blaszkę wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 200°C i pieczemy przez około 25-30 minut (w zależności od piekarnika). Wyciągamy upieczone ciasto, przekładamy na kratkę do studzenia i studzimy.

Suszenie

Żeby eklerki nie zrobiły się miękkie po nałożeniu kremu musimy je najpierw wysuszyć. Suszymy je w pomieszczeniu przez minimum 12 godzin, na kratce do suszenia lub kratce z piekarnika. Jeśli w domu

mamy dużą wilgoć wkładamy ciasto do piekarnika, uchylamy lekko drzwiczki z piekarnika, włączamy piekarnik i nagrzewamy do około 60°C. Po nagrzeniu wyłączamy piekarnik. Czynność powtarzamy kilkakrotnie przez 12 godzin.

Masa budyniowa

Do garnka, najlepiej z szerokim dnem, wlewamy 600 ml mleka, stawiamy na gaz i gotujemy. W międzyczasie żółtka jaj ucieramy, aż podwoją objętość. Wtedy partiami dodajemy cukier i wszystko ucieramy jeszcze kilka minut, aż jajka zrobią się jasne. Następnie dodajemy 100 ml mleka, oraz mąkę i budynie. Mieszymy do momentu, kiedy składniki się połączą. Gdy mleko się zagotuje dodajemy (małym strumieniem) masę jajeczną z budyniami, cały czas mieszamy. Budyń gotujemy (musimy cały czas mieszać, bo inaczej budyń się przypali), aż zgęstnieje i będą wychodzić bąble pary. Tak przygotowany budyń ściągamy z ognia. Wierzch przykrywamy folią aluminiową lub spożywczą (w ten sposób zapobiegniemy powstaniu kożucha na budynie) i zostawiamy do całkowitego wystygnięcia. Gdy budyń wystygnie, do miski dajemy masło (lub margarynę) i ucieramy na puszystą masę. Wtedy stopniowo dodajemy zimny budyń, nadal ucierając mikserem. Po dodaniu całego budyniu miksujemy do momentu, aż krem zrobi się jednolity i gładki, bez żadnych grudek.

Nakładanie kremu

Krem budyniowy przekładamy do rękawa cukierniczego z tytką w kształcie gwiazdki.

Ciasto na eklerki przecinamy wzdłuż na połowę. Na dolną połowę ciasta wyciskamy krem budyniowy po całej długości. Krem przykrywamy drugą połówką ciasta. Postępujemy tak z pozostałymi eklerkami.

Polewa czekoladowa

Do rondelka lub garnka wlewamy wodę, nad nią stawiamy miseczkę szklaną tak, żeby miseczka nie stykała się z wodą i gotujemy. W międzyczasie do miseczki dajemy czekoladę mleczną oraz mleko i czekamy, aż czekolada się rozpuści i połączy z mlekiem. Co jakiś czas mieszamy. Tak przygotowaną jeszcze gorącą polewę rozprowadzamy po górze eklerków.

Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<https://kuchniamagdy.pl>

