

Čokoladni Ekleri Recept

Autor: Tereza Alabanda, *The Pastry Maestra*

Vrijeme pripreme : 45 minuta

Vrijeme kuhanja : 50 minuta

Spremno za 95 minuta

Razina : Napredna

Pareno Tijesto:

- Voda 125g
- Mlijeko 125g
- Maslac 100g
- Sol 5g
- Šećer 10g
- Glatko brašno 150g
- Jaja 250g

Krema Diplomate:

- Mlijeko 500g
- Žumanjci 60g (žumanjci od 3 jajeta srednje veličine)
- Šećer 80g
- Kukuruzni škrob 20g
- Glatko brašno 20g
- Mliječna čokolada 100g
- Slatko vrhnje 200g

Glazura:

- Voda 75g

- Slatko vrhnje 140g
- Kakao u prahu 75g
- Šećer 210g
- Želatina 8g
- Drobljena kakao zrna po želji

Upute:

1. Napravite pareno tijesto. Stavite mlijeko, vodu, maslac, sol i šećer u lonac i kuhajte dok smjesa ne uzavre. Maknite s vatre i dodajte brašno. Vratite lonac natrag na vatru i kuhajte stalno miješajući još 2 minute. Prebacite smjesu u čistu posudu i ostavite ga da se ohladi. U posebnoj zdjeli istucite jaja, pa ih postupno dodajte smjesi dobro miješajući nakon svakog dodavanja. Gotovo tijesto bi trebalo biti mekano, glatko i kremasto.
2. Istisnite 13cm duge trake velikim zvjezdastim nastavkom. Uklonite šiljke mokrim kistom.
3. Pospite eklere šećerom u prahu i pecite ih 10 minuta na 200°C. Zatim smanjite pećnicu na 160°C i nastavite ih peći dok ne porumene, još 25-30 minuta.
4. Dok se ekleri peku napravite kremu Diplomate. Pomiješajte mlijeko, polovinu šećera i vaniliju u prahu u loncu i zagrijte. Blanširajte žumanjke s preostalim šećerom, pa dodajte prosijano brašno i škrobno brašno i dobro izmiješajte. Temperirajte smjesu žumanjaka i šećera polovinom zagrijanog mlijeka. Vratite sve natrag u lonac, pa na vatru i kuhajte žustro miješajući dok se krema ne zgusne i proključa. Kuhajte kremu još 2 minute stalno miješajući. Maknite lonac s vatre i odmah dodajte nasjeckanu čokoladu. Miješajte dok se čokolada ne otopi i dok ne dobijete jednoliku kremu. Izlijte kremu u čistu posudu. Pokrijte je prozirnrom folijom tako da folija dira površinu kreme i ostavite je da se ohladi. Ohlađenu kremu izradite pjenjačom dok ne postane glatka, pa joj postupno dodajte mekano tučeno slatko vrhnje.
5. Napravite glazuru. Namočite želatinu u hladnoj vodi. Stavite vodu, slatko vrhnje, kako prah i šećer u lonac i smjesu zagrijte dok ne proključa. Maknite lonac s vatre i dodajte namočenu i ocijeđenu želatinu. Dobro promiješajte i procijedite. Pokrijte glazuru prozirnrom folijom i ostavite da se ohladi.

6. Napravite tri rupice na donjoj strani eklera pomoću malog, oštrog zvjezdastog nastavka.
7. Stavite kremu Diplomate u dresir vrećicu i napunite eklere kroz rupice.
8. Otopite glazuru na toploj kupki dok se ne smlači, a zatim umočite svaki ekler u glazuru. Pospite eklere drobljenim kakao zrnima.