

# Przepis na domowe eklerki

Kiedy zamówiłam [TE](#) eklery z gdańskiej cukierni zapragnęłam zrobić swoje, pierwsze, domowe eklerki! Okazało się, że wbrew pozorom nie jest to takie trudne. Eklerki to świetna alternatywa na [Tłusty Czwartek](#) do smażonych pączków, bo ciasto na eklerki jest parzone, a potem pieczone.

## Przepis na domowe eklerki



składniki na eklery:

- 120 g masła
- szklanka wody
- szklanka mąki
- 4 jajka
- łyżeczka proszku do pieczenia

składniki na krem:

- 250 g mascarpone
- 150 ml śmietanki 30%
- 3 łyżki cukru

opcjonalnie:

- roztopiona tabliczka mlecznej czekolady
- płatki migdałów

## **Jak zrobić eklery?**

Do rondla wlać wodę i dodać masło, podgrzewać aż masło się rozpuści i zagotować całość. Wtedy wsypać mąkę i mieszać drewnianą łyżką aż ciasto będzie gęste, jednolite i będzie odchodzić od dna garnka – trwa to około 3 minuty. Zostawić ciasto do lekkiego ostudzenia.

Następnie przełożyć ciasto do misy miksera i dodawać po 1 jajku ciągle miksując. Kolejne jajko dodajemy jak poprzednie

się ładnie połączy. Na koniec dodajemy proszek do pieczenia i miksujemy całość. Finalnie ciasto będzie dosyć gęste. Przekładamy je do worka cukierniczego z odciętą końcówką i wyciskamy na papier do pieczenia paski z ciasta o długości około 7-10 cm (można spróbować wykładać ciasto łyżką na papier do pieczenia). Zostawcie odstępy między paskami, bo ciasto rośnie do góry i w bok. Najlepiej piec tą ilość ciasta na dwie blaszki.

Piec przez około 15-20 minut w temp. 200 st.C. na złoty kolor. Zostawić do ostudzenia. W miłądy czasie przygotować krem ubijając ze sobą mascarpone, śmietankę i cukier puder na sztywno.

Ostudzone eklerki przekroić wzdłuż na pół. Krem mascarpone przełożyć do worka cukierniczego z tyłką np.1M i wyciskać krem na dół eklerka. Jeśli nie macie końcówek ani worka to możecie spokojnie rozsmarować krem na eklerku. Na krem nakładamy górną część eklerką. Górną część ciastka możecie wysmarować rozpuszczoną czekoladą i posypać płatkami migdałów. Jednak równie pyszne są po prostu posypane cukrem pudrem.



