

ЭКЛЕРЫ

Тесто заварное:

Вода – 250 мл.

Сливочное масло – 100 гр.

Соль – щепотка

Мука – 150 гр.

Яйца – 4 шт.

*Духовку разогреть до 200*С*

Воду со сливочным маслом и солью нагреть до кипения. Всыпать муку и интенсивно вымесить тесто, заваривая его на медленном огне до однородной массы, пока тесто не начнет собираться в ком и отставать от стенок кастрюли. Тесто оставить остывать до 80%, затем взбивая его миксером, добавить поочередно яйца, чтобы каждое яйцо взбито с однородным эластичным тестом. Хорошо взбитое тесто поместить в кондитерский мешок с насадкой для эклеров. Противень выстелить пергаментом и выложить эклеры в виде пирожных или профитролей. Выпекать 15-20 мин до хорошего румянца. При выпечки эклеры должны увеличиться в 2-3 раза.

Крем заварной:

1 яйцо

1 стакан сахара

1 ст. лож. муки

1 ст. лож. крахмала картофельного

1 стакан молока

250 гр. размягченного слив. масла

Ванилин 1-2 пакетика

Яйцо взбить с сахаром, добавить муку и крахмал, взбить. Добавить молоко, хорошо взбить и поставить массу вариться в кастрюле на водяной бане. Когда тесто загустеет, охладить его.

Взбивая размягченное сливочное масло, добавлять заварную часть по 1 ст. ложке, хорошо взбивая каждый раз. Крем должен получиться пышным и белым. В конце взбивания добавить ванилин.

Эклеры наполнить кремом при помощи кондитерского шприца и специальной насадки, либо разрезать их пополам и наполнить кремом. Сверху посыпать сахарной пудрой с ванилью или полить растопленным шоколадом.