



EKLERKI CZEKOLADOWE
miodowekrolestwo.com

Składniki na krem:

- 250 g serka mascarpone,
- 3/4 szklanki cukru pudru,
- 200 ml śmietanki kremówki,
- różowy barwnik spożywczy (opcjonalnie),
- różowy cukier dekoracyjny (opcjonalnie).

Wykonanie kremu:

1. Śmietanę ubij na sztywno. Pod koniec ubijania dodaj cukier puder.
2. Serek mascarpone krótko zmiksuj i dodawaj go partiami do śmietany, cały czas miksując.
3. Możesz zabarwić krem na dowolny kolor używając barwnika spożywczego.

Składniki na ciasto:

- 100 g masła,
- 250 ml wody,
- 1,5 łyżki cukru pudru,
- 1,5 łyżeczki proszku do pieczenia,
- 40 g gorzkiego kakao,
- 120 g mąki,
- szczypta soli,
- 4 jajka,
- 200 g gorzkiej czekolady do dekoracji.

Wykonanie ciasta:

1. W misce przesiej i wymieszaj wszystkie sypkie składniki: mąkę, kakao, cukier puder, sól, proszek do pieczenia.
2. W rondelku roztop w wodzie masło, całość doprowadź do wrzenia.
3. Zmniejsz ogień i wsyp do masła suche składniki, cały czas energicznie mieszając. Powinna powstać gładka, lśniąca masa. Pozostaw ją do przestudzenia.
4. Kiedy ciasto będzie jest przestudzone, zmiksuj je z jajkami - dodawaj je stopniowo, po jednym.
5. Przełóż masę do rękawa cukierniczego (z okrągłą tyłką lub po prostu bez żadnej) i wyciskaj małe, podłużne kształty. Pamiętaj, aby pozostawić spore odległości między nimi (po 3-4 cm), ponieważ ciastka urosną podczas pieczenia.
6. Piecz eklery około 20 - 25 minut w temperaturze 220 stopni. Pozostaw je do ostudzenia na kratce, a potem przetnij każdy poziomo na dwie części.
7. W kąpeli wodnej rozpuść połamaną na kostki czekoladę. Zanurz w niej wierzch każdego ciastka (łatwiej posłużyć się łyżeczką, jeśli roztopiasz czekoladę w szerszym naczyniu).
8. Posyp czekoladową polewą dekoracyjnym cukrem.
9. Za pomocą szprycy lub łyżki umieść na każdej spodniej części ciastka krem i przykryj go górną warstwą ciasta. Eklery przechowuj w lodówce.