

Eklerki ze śmietaną mokka



Składniki

170 ml - wody
35 g - masła
1 łyżeczka - cukru waniliowego
- szczypta - soli
120 g - mąki
małe jaja
Nadzienie:
200 ml - śmietany
1 i 1/2 łyżeczka - kawy mielonej instant
1-2 łyżeczka - cukru
Polewa:
100 g - cukru pudru
1-2 łyżeczka - kawy mielonej instant
1 łyżeczka - rumu

Opis wykonania

Eklerki z nadzieniem ze śmietany i kawy mielonej instant, z polewą z kawy mielonej i rumu.

Rozgrzać komorę gotowania. Zagotować w garnku wodę z masłem, cukrem waniliowym i solą. Zdjąć garnek z pola grzejnego. Całą mąkę dodać na raz i dobrze wymieszać. Zredukować grzanie i mieszać ciasto na polu grzejnym tak długo, aż zacznie odstawać od dna. Zdjąć garnek z pola grzejnego, dodać jajo i dodawać powoli pozostałe jaja.

Nieperforowany pojemnik do gotowania wyłożyć papierem do pieczenia. Ciastem napełnić woreczek do wyciskania masy z końcówką w kształcie dużej gwiazdki. Wyciskać paski długości palca, zachowując odstęp. Należy zacząć blisko brzegu. Dzięki zastosowaniu pary eklerki ładnie wyrastają. Eklerki piec według przepisu na złotobrązowy kolor. Na nadzienie ubić na sztywno śmietanę, mieloną kawę oraz cukier i napełnić woreczek do wyciskania. Eklerki natychmiast po upieczeniu przekroić nożem z ząbkami i wystudzić. Na polewę wymieszać cukier puder z łyżeczką gorącej wody, mieloną kawę i rum. Połączyć górne połówki eklerek. Nadzienie wycisnąć na dolne połówki i przykryć górnymi połówkami.

Sposób nastawiania:

Piekarnik parowy, gorące powietrze + gotowanie na parze w 200°C w rozgrzanym piekarniku, 20 minut