

## CZEKOLADOWE EKLERY

składniki:

ciasto ptysiowe:

- ½ szklanki mleka
- ½ szklanki wody
- 10-12 dag masła pokrojonego na kawałki
- spora szczypta soli
- szklanka mąki (15 dag)
- 5 dużych jajek

masa budyniowa:

- 3 szklanki mleka
- 3 łyżki cukru
- 3 łyżeczki mąki ziemniaczanej
- 3 łyżeczki mąki pszennej
- 3 łyżeczki kakao
- 75g gorzkiej czekolady
- kostka masła (200 g)

polewa:

- 1/3 szklanki śmietany 36%
- 10 dag posiekanej gorzkiej czekolady
- 4 łyżki masła
- łyżka płynnego miodu lub syropu klonowego

Robimy ciasto ptysiowe. Zagotowujemy mleko z wodą, masłem i solą. Wsypujemy mąkę, podgrzewamy mieszając, aż ciasto zrobi się gęste i zacznie odchodzić od ścianek garnka. Następnie wbijamy kolejno po jednym jajku cały czas ucierając mikserem aż masa będzie gładka i lśniąca. Rozgrzewamy piekarnik do temperatury 190°C. Dwie blachy wyściełamy pergaminem. Rękaw cukierniczy wypełniamy ciepłym ciastem ptysiovym, wyciskamy 10 cm eklery pozostawiając między nimi po 5 cm wolnego miejsca. Jedną blachę umieszczamy na górnym drugą na dolnym poziomie piekarnika. Pieczemy około 12 minut i zamieniamy blachy a następnie pieczemy kolejne 10 minut (w sumie ciastka powinny piec się około 20 minut). Po wyjęciu przecinamy każdego eklera wzdłuż na dwie części.

Przygotowujemy budyń. Czekoladę drobno siekamy, lub ścieramy. W połowie szklanki mleka mieszamy obie mąki i kakao. Resztę mleka podgrzewamy z cukrem. Gdy zacznie się gotować wlewamy pozostałe mleko, mieszamy do czasu aż zgęstnieje. Dodajemy czekoladę i mieszamy aż się rozpuści. Gotowy budyń studzimy. Masło (musi mieć temperaturę

pokoju) ucieramy na puszystą masę i stopniowo dodajemy budyń, dalej ucieramy tak by powstał gładki krem.

Przygotowujemy polewę. Zagotowujemy śmietankę, zdejmujemy z ognia i powoli dodajemy posiekaną czekoladę, dokładnie mieszając. Następnie dodajemy po kawałku masło i na koniec miód lub syrop klonowy (nada polewie błysk). Wierzch eklerów smarujemy gorącą glazurą i pozostawiamy do zastygnięcia.

Do spodów eklerek wkładamy porcje kremu, przykrywamy polanymi polewą czapeczkami i podajemy.