

## EKLERY Z BUDYNIEM



### Ciasto parzone:

- 125ml wody
- 125ml mleka
- 100g masła
- szczypta soli
- 200g mąki pszennej
- 4 jajka rozm. M

### Krem:

- 500ml mleka
- 1 laska wanilii
- 1 opakowanie budyniu waniliowego
- 3 łyżki mąki ziemniaczanej
- 3 żółtka
- 4 łyżki cukru pudru
- 150g masła w temp. pokojowej

### Dodatkowo:

- 150g gorzkiej czekolady (zwykłej)

**Najpierw przygotować budyń do kremu:** do rondelka wlać 350ml mleka, laskę wanilii przekroić i wraz z wydrążonymi ziarenkami dodać do mleka, zacząć podgrzewać. Resztę mleka roztrzepać z żółtkami i wymieszać z opakowaniem budyniu i mąką ziemniaczaną (aż się rozpuszczą). Kiedy mleko w garnku zacznie wrzeć wyjąć laskę wanilii, cały czas energicznie mieszając trzepaczką, wlać rozrobioną wcześniej masę. Gotować, cały czas mieszając, aż masa zgęstnieje i straci mączny smak. Zestawić z ognia i zostawić do wystudzenia do temperatury pokojowej – co jakiś czas masę zamieszać.

**Ciasto parzone:** do garnka wlać mleko, wodę, dodać masło i szczyptę soli, doprowadzić do wrzenia, aż masło się rozpuści i jednym, energicznym ruchem wsypać mąkę, cały czas gotować, mieszając drewnianą łyżką, aż masa stanie się jednolita i zwarta – jakieś 5 minut. Przełożyć masę do miski, odstawić na 10 minut, po czym zacząć miksować, dodając jajka po jednym. Zmiksować ciasto na wysokich obrotach do uzyskania jednolitej konsystencji.



Dwie blachy wyłożyć papierem do pieczenia. Nagrzać piekarnik do 200 stopni góra/dół. Przełożyć ciasto do rękawa cukierniczego z końcówką gwiazdką i wyciskać na papier ciasto ok. 12×3,5×2cm (długość, szerokość, wysokość) w odstępach co najmniej 4 centymetrów – mogą być mniejsze, ciasto rośnie nawet trzykrotnie. Wstawić blachę do nagrzanego piekarnika i piec do 25 minut. Upieczone od razu wyjąć, wstawić kolejną blachę (piec 25 minut), przełożyć na kratkę by wystygły.

**Krem:** Do szklanej miski włożyć masło pokrojone w kawałki, dodać cukier i utrzeć za pomocą miksera. Cały czas ucierając, dodawać po 1 łyżce budyń, aż do wykorzystania całego, zmiksować całość na gładki krem i wstawić na 20 minut do lodówki.



**Eklery:** Czekoladę rozpuścić w kąpeli wodnej. Ciastka przeciąć w poziomie na pół, wierzch posmarować czekoladą za pomocą pędzelka, położyć wierzchy obok spodów. Wyjąć krem z lodówki i przełożyć do rękawa cukierniczego, wyciskać go obficie do środka spodów ciastek, po czym przykrywać wierzchami. Eklery schłodzić przed podaniem w lodówce przez co najmniej 30 minut.

**Moje uwagi:**

1. Budyń i masło MUSZĄ mieć identyczną, pokojową temperaturę, by krem się nie zwarzył!
2. Zamiast gorzkiej czekolady można użyć mlecznej.
3. Kąpiel wodna: to miska żaroodporna lub specjalne naczynie, postawione na garnku z wodą tak, by woda go nie dosięgała – wykorzystujemy ciepło pary wodnej.
4. Niezjedzone eklery można przechowywać w lodówce.