

Šokoladni ekleri

Instagram je poludio na ove slike - iako uopće nisam mislila stavljati recept jer već imamo jedan vrlo sličan za eklere ([klik ovdje](#)) & ([klik ovdje](#)) morala sam jer ste me opsjeli porukama :) Recept je iz knjige "[Die Kunst der Patisserie](#)" by Melanie Dupuis & Anne Cazor iz koje sam već radila par kolačika i definitivno nije zadnji puta da sam je koristila.

Za eklere treba vam kuhano tijesto ili pate choux - a osim eklera ovo tijesto se koristi za Paris Breast, tortu Saint Honore ili uštipke. Ako znate napraviti ovo tijesto kasnije možete eksperimentirati ranim kremama, punjenima i preljevima.

Moram priznati da sam se na početku dosta borila sa tim tijestom jer se ono prvo kuha pa se onda peče, i ako ga ne "skuhate" dovoljno tj. ne izadje sva para kod pečenja se neće lijepo osusiti i bit će gnjecavi.

Ali nakon par pokušaja skužite kak tijesto funkcionira i ide. Punila sam ih šokoladnom slastičarskom kremom i umočila u ganache.

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!
<http://www.justcakegirl.com>



Just Cake The Cupcake

Life is uncertian, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>



Just Cake The Cupcake

Life is uncertian, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>



Just Cake The Cupcake

Life is uncertian, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>



Just Cake The Cupcake

Life is uncertian, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>
