

Dolcela u mojoj kuhinji: ?okoladni ekleri

Snimanje videa me jako veseli i volim si uzeti vremena za to. Kad sam vas pitala na Facebook stranici bloga što bi željeli vidjeti jedan od prvih komentara. Pošto ih nikad nisam radila, a jesti ih volim odluka je pala.

Jednostavno tijesto punila sam kremom sa novim [Dolcela Gourmet puding sa ?okoladom i komadi?ima naran?e](#). Jednostavna pjenasta krema savršena je za eklere jer se jednostavno tope u ustima.

Osim recepta tu je i video gdje možete vidjeti sve detalje kako sam ja to spremala.

[Kao što ste mogli vidjeti na Facebook stranici bloga ju?er je Orbit Hrvatska](#) dijelio poklon pakete da se riješite "ljubavnica" tj. ostatka hrane nakon ovakvih slatkih divota pa na kraju posta provjerite tko su dobitnici ;)



Tijesto:

65 g brašna

1/2 žlice šećera

1/4 žličice soli

55 g maslaca, narezanog na kockice

120 ml vode

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

2 velika jaja, malo promiješana

Premaz tijesta: (ako želite)

1 veliko jaje, promiješano

Krema:

1 [Dolceta Gourmet puding sa čokoladom i komadićima naranče](#)

2 žlice šećera

500 ml mlijeka

150 ml [Dolceta tekući šlag 5+](#)

1 [Dolceta mljevena želatina](#)

Ganache premaz:

100 g čokolade

100 ml [Dolceta tekući šlag 5+](#)

Ukras:

Lješnjaci, kikiriki, korica naran?e po želji

Tijesto:

Stavite vodu i maslac u tavu i pustite da se rastopi. Kad provri dodajte suhe sastojke i izmiješajte sa drvenom žlicom sve dok se ne lijepi više po stranama tavice strane i po?inje formirati loptu.

Stavite tijesto u zdjelu za miksanje. Pomiješajte malo mikserom da ispusti paru, a zatim dodajte polako jaja koje ste prethodno umutili. Miksajte dok ne postane glatko, nešto sli?no teku?oj lavi – ali ne smije biti teku?e! Najbolje da pogledate u videu kakva je konzistencija.

Stavite tijesto u vre?icu za ukrašavanje i odrežite vrh ili stavite okrugli nastavak pa na pek papir istisnite pravokutnike. Napravite dobar razmak izme?u njih jer ?e se kod pe?enja proširiti.

Pecite na 200 ° C 15 minuta, a zatim na 180 ° C 25 minuta. Ne otvarajte pe?nicu tijekom pe?enja!

Kad su pe?eni, neka se ohlade u potpunosti.



Krema:

Pripremite puding kao što piše na pakiranju. Pomiješajte puding prah sa šećerom i 50 ml mlijeka. Zagrijte ostatak mlijeka dok ne zavrije i dodajte mješavinu. Kuhajte puding dok ne zgusne i premjestite u plastičnu posudu. Pokrijte površinu plastičnom folijom, tako da ne stvara film i pustite da se ohladi potpuno.

Želatinu također pripremiti po uputama na pakiranju. Istresti prah u šalicu i preliti sa 6 žlica hladne vode i pustiti da nabubri. Kad je puding ohladio premjestiti ga u zdjelu za miksanje pa miksajući dodavati redom rastopljenu želatinu i tekući šlag. Miksati dok se sve ne spoji i ostaviti u hladnjaku da se malo stisne.

Za ganache premaz nasjeckati čokoladu na sitno i prelijati vrućim tekućim šlagom. Pustiti da se

Čokolada otopi, dobro promiješati i ohladiti cca 1 sat.



Sastavljanje:

Prerezati svako tijesto popola. Na donji dio istisnuti pripremljenu kremu za punjenje, a gornji dio premazati ganachom od čokolade i posipati lješnjacima. Tako napraviti sa svima i odmah su spremi za konzumaciju.

Najbolje je da ih ostavite preko noći u zatvorenoj posudi da se okusi spoje i tijesto omekša. Ali ako ne možete izdržati, navalite odmah ;)

[*** ORBIT HRVATSKA OBJAVA DOBITNIKA ***](#)



Bjanka Brai?

Sara Dozet

Lana Martinkovi?

Vedran Boškovi?

Tina Sovi?

Dobitnici javite sa svojom adresom na justcakegirl@gmail.com :)

Just Cake The Cupcake

Life is uncertian, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>
