

Dolcela u mojoj kuhinji: Muka po eklerima

Pišem ovaj post već skoro dva tjedna ako ste pratili moj Instagram i Facebook, i probala sam 3 različita recepta za eklere i tek mi je trebalo uspijeti kako treba. Ako me pratite već duže, radila sam prije par godina čokoladne eklere koji su prilično dobro ispali, evo linka na [video](#) i na [recept](#). I sa mišljenjem da ja to znam sam išla opet raditi eklere i grdno se razočarala, naime totalno su se opustili :D jer im su bili pečeni, onako lijepo napuhnuti su se kompletno spljoštili - kasnije sam u razgovoru sa Marijanom sa bloga [Un Mondo di Saponi](#) i Bojanom Bukvi? iz [Mundoake](#) koji bi mogao biti razlog za to.

Došla sam do zaključka da sam par stvari krivo napravila:

- na početku sam premalo kuhala tijesto te je tijesto u samom početku bilo premokro
- nakon toga sam u prevruće tijesto dodala jaja
- dodala sam previše jaja te je tijesto bilo pretekuće
- premalo sam ih pekla te se nisu dosta posušili



Bilo mi je žao baciti ove spljoštene eklere pa sam ih napunila [Dolcela premium kokos pudingom](#), prelijala ganachom od bijele čokolade i posipala [Dolcela kokosovim brašnom](#). I naravno, pojeli su se :D ali ja nisam bila zadovoljna te sam htjela napraviti savršeno choux (šu) tijesto i tako ispeći savršene eklere.

Recept za omjer sastojaka dala mi je Marijana, ali sam ja ipak morala dodati malo više jaja. Jer ako gledamo ispočetka, ne koristimo svi isto brašno i maslac, nisu kod svih jaja iste veličine i ne kuhamo svi jednako dugo tijesto itd. Zato treba malo razmišljati i dobro pročitati recept i savjete prije nego pođnete sa izradom. I naravno, treba i koji puta pogriješiti jer se na vlastitim pogreškama najbolje uči.

Ajmo na recept.



Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, 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>
