

# Ekleri sa vanilijom i malinama



## Potrebni sastojci:

### Kuvano tijesto:

- 1.5 dl vode
- 1 dl mlijeka
- 100 g maslaca
- prstohvat soli
- 2 vrećice Dr. Oetker vanillin šećera
- 150 g mekog (glatkog) brašna
- 4-5 kom jaja (M veličina)

- šećer u prahu

### Vanilija fil:

- 5 dl punomasnog mlijeka
- 2 vrećice Dr. Oetker Original Pudinga - Vanilija
- 1 vrećica Dr. Oetker Finesse Aroma Bourbon Vanila
- 120 g šećera
- 3 žumanjka
- 70 g maslaca
- 1 dl slatkog vrhnja

### Fil sa malinama:

- 150 g malina
- 70 g šećera
- 1 vrećica Dr. Oetker Vanilin šećera
- 0.75 dl vode
- 25 g gustina

### Još potrebno:

- 50 g čokolade
- 1 kašika ulja

## Izrada:

### Vanilija fil:

Prvo pripremiti vanilija fil... Od ukupne količine mlijeka odvojiti 1dl, a ostatak zagrijavati u odgovarajućoj šerpi. puding, šećer, žumanjke i aromu bourbon vanilije pomiješati sa 1 dl hladnog mlijeka u glatku smjesu bez grudvica. Dio zagrijanog mlijeka prvo lagano dodati u smjesu sa pudingom i žumancima i promiješati, a zatim sve vratiti u šerpu sa vrelim mlijekom i zakuhati gust krem uz stalno miješanje. Smaknuti sa šporeta, površinu krema prekriti prozirnrom folijom i ostaviti na hlađenje. U ohlađen krem dodati maslac sobne temperature i izmiksati. Izmiksati slatko vrhnje i silikonskom špatulom umiješati u vanilija fil. Fil prebaciti u plastičnu dresir vrećicu u koju smo stavili zvjezdasti nastavak po želji.

### Fil sa malinama:

Maline i šećer zagrijavati u odgovarajućoj šerpi. Usitniti štapnim mikserom. Zagrijavati dok ne zakuha. Gustin pomiješati sa vodom u smjesu bez grudvica. Dodati u vrelu smjesu malina i miješati dok se smjesa ne zgusne. Smaknuti sa šporeta pa dodati i 1 vrećicu vanillin šećera. Prohladiti i prebaciti u plastičnu dresir vrećicu.

### Tijesto:

U odgovarajućoj šerpi zagrijavati vodu, mlijeko, maslac, prstohvat soli i vanillin šećer. Kad tečnost prokuha, dodati brašno, dobro promiješati i na umjerenoj vatri miješati smjesu još minut, dva dok se na dnu šerpe ne stvori brašnasti sloj. Zatim smaknuti sa šporeta i ostaviti 15 minuta da se prohladi. Nakon toga u smjesu mikserom umiksati i jedno po jedno jaje (svako naredno dodavati nakon što prethodno dobro izmiksamo, količina jaja varira od 4-5 komada, a znaćete da je postignuta prava gustina kada podignete špatulu i od smjese se formira "slovo V"). Smjesu prebaciti u plastičnu poslastičarsku vrećicu sa zvjezdastim nastavkom d=16mm (ili nastavkom po želji) i na plehu obloženom pek papirom formirati eklere dužine 12 cm u 2 reda sa dovoljnim razmakom između svakog jer će u toku pečenja narasti. Posuti ih sa šećerom u prahu. Peći u prethodno zagrijanoj remini na 180°C oko 45 min ili dok ne dobiju lijepu braonkastu boju (u toku pečenja ne otvarati rerunu!).

Ohlađene eklere prerezati uzduž (možete i izbušiti rupice sa donje strane i filovati samo unutrašnjost cijelog eklera, bez rezanja, i u tom slučaju vam neće trebati zvjezdasti nastavak nego samo mali otvor na dresir vrećici) i filovati prvo vanilla kremom, zatim sa malo naizmjenično raspoređenog fila sa malinama. Na drugu prerezanu polovinu nanijeti tanku liniju malina fila i poklopiti nafilovanu prvu polovinu.

Čokoladu otopiti na pari i prebaciti u dresir vrećicu. Eklere posipati šećerom u prahu i prošarati otopljenom čokoladom.

Prijatno! ❤️