





eklerki

przepisy.pl

 30 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 45 minut  200 °C 

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.33 opakowań
- mąka - 1 szklanka
- jajko - 4 sztuki
- kremówka 30% - 250 gramów
- cukier puder - 0.5 szklanek
- czekolada - 0.5 opakowań

Sposób przygotowania:

1. Do garnuszka wlewam wodę i dodaję Kasię. Podgrzewam, aż się roztopi. Wtedy dodaję mąkę i mieszam, aż będzie odchodzić od ścianek garnka. Masa będzie bardzo gęsta. Jak masa przestygnie, to wbijam jajka i mieszam.
2. Przy pomocy szprycy albo łyżką nakładam podłużne porcje ciasta. Wstawiam do nagrzanego do 200°C piekarnika i piekę ok. 25 minut, aż będą złociste. W trakcie pieczenia nie otwieramy piekarnika, czas ma związek z wielkością!
3. Po wystudzeniu przecinam na pół. Czekoladę wsadzam do miseczki i stawiam ją na drugiej misce z gorącą wodą. Kiedy już rozpuści się w tej kąpieli wodnej, to smaruję jedną połówkę ciasta.
4. Kremówkę ubijam z cukrem pudrem na sztywną pianę i nadziewam ciastka, przykrywam połówką z czekoladą.
5. Wstawiam na troszkę do lodówki.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl