



30 minut



Łatwe

Składniki:

ciasto

- Kostka do pieczenia Kasia - 125 gramów
- woda - 1 szklanka
- mąka tortowa - 1 szklanka
- jajko - 5 sztuk
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka

krem

- śmietana kremówka 30 % - 500 mililitrów
- cukier puder - 4 łyżki
- śmietan fix - 2 opakowania
- polewa czekoladowa (do dekoracji) - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. Wodę z Kasią zagotować, wsypać mąkę i energetycznie mieszając, doprowadzić do gładkiej masy.
2. Zdjąć z ognia i odstawić do ostygnięcia.
3. Do zimnej masy wbijać kolejno jajka, ciągle miksując mikserem na wolnych obrotach.
4. Pod koniec wsypać proszek do pieczenia.
5. Z gotowego, gładkiego ciasta wyciskać przez szprycę z końcówką (gwiazdki) paski długości około 12 cm.
6. Wstawić do nagrzanego piekarnika do temperatury 200 stopni i piec około 20 minut.
7. Krem: Śmietankę kremówkę ubijamy na sztywno.
8. Miksując, wsypujemy cukier puder i śmietan-fixy.
9. Ostudzone eklerki przekroić wzdłuż na pół i uzupełniać bitą śmietaną, przykryć górną częścią ciasta i poleać polewą czekoladową.