

Karamelové eclairky

Počet porcií: 8

Čas prípravy: 1 hodina

Bez lepku

Postup prípravy

Najprv si pripravíme karamelovú šľahačku. Kryštálový cukor (125 g) dáme do hrnca na slabý oheň a necháme ho topiť do tekuta. Potom doň opatrne prilejeme smotanu na šľahanie (250 ml). Karamel sa v tomto okamihu zrazí, za občasného miešania ho však postupne rozpustíme. Karamelovú tekutú šľahačku dáme do chladničky a necháme riadne vychladnúť. Na odpaľované koláčky dáme do hrnca krém na varenie, vodu, maslo (100 g), soľ (pol. ČL) a za občasného miešania privedieme do varu. Do vriacej tekutiny nasypeme múku a varechou rýchlo miešame, kým sa z cesta nespraví lepkavá guľa a cesto sa odpaľuje od okrajov hrnca. Odstavíme a dáme vychladnúť. Do vychladnutého cesta po jednom zašľaháme 3 vajcia. Vznikne nám lepkavá polohustá zmes, ktorú naplníme do zdobiaceho vrečka s hviezdovitou špičkou a na plech vystlaný papierom nanášame koláčky v tvare asi 10 cm hrubších tyčiniek. Koláčky na plechu popráskame vodou a dáme piecť. Pečieme na 200 stupňoch 20 minút, potom pootvoríme dvierka na rúre, strčíme do nich varechu a koláčky dopekáme ešte asi 5-8 minút do zlatohneda. Vychladnuté koláčky rozrežeme vodorovne. Vrchnú časť éclairiek namáčame v čokoládovej poleve, spodnú plníme karamelovou šľahačkou, ktorú sme po dôkladnom vychladnutí vyšľahali mixérom. Čokoládovú polovicu (200 g čokolády a 50 g masla) potom kladieme na naplnenú éclairku. Karamelovú šľahačku si môžete pripraviť aj deň vopred. Dôležité je, aby sa riadne vychladila (minimálne 2-3h) a šľahala sa až následne.

Ingrediencie

- **JIZERKA-bezlepková zmes univerzálna 1000 g** - 200 g
- **Horká čokoláda 70% 80 g** - 100 g
- **Pitná voda nesýtená** - 100 g
- **Cukor kryštál** - 125 g
- **Vajcia** - 150 g
- **BABIČKA Maslo 250 g** - 150 g
- **Jedlá soľ** - 2 g
- **RAJO Vegan krém na varenie 15% 250 ml** - 250 g
- **RAJO Laktofree smotana na šľahanie 30% 200 ml** - 250 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

