

Ciastka z kremem karmelowym

Autor: **Tina**Przepisów: **2230** Ocena: **18995**

3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 1 szkl. mąki pszennej
- 1 szkl. wody
- 3 duże jajka
- 13 dag masła
- sól. Krem: 1 budyń karmelowy
- 400 ml mleka
- 15 dag masła
- 3 łyżki cukru wanilinowego
- 1 laska wanilii. Polewa: 1 tabliczka mlecznej czekolady
- 2 łyżeczki masła
- 30 ml mleka
- cukier puder

Sposób przygotowania:

- 1 Ciasto: wodę zagotuj z masłem. Przesiej mąkę ze szczyptą soli. Mąkę dodawaj partiami do wrzącej wody, cały czas energicznie mieszając. Gdy masa zgęstnieje i zacznie odchodzić od ścianek naczynia, zdejmij garnek z ognia. Ostudź całkowicie. Dopiero wtedy zmiksuj z jajkami na jednolitą masę.
- 2 Ciasto przełóż do rękawa cukierniczego. Na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia wyciskaj podłużne paski ciasta o długości ok. 8 cm (pamiętaj o zachowaniu odstępów)! Piecz 20 min w 200 st.
- 3 Krem: w 1/2 szkl. mleka rozrób budyń. Resztę mleka zagotuj z pokrojoną wanilią i cukrem. Wlej mleko z proszkiem, ugotuj budyń. Ostudź, wyjmij wanilię. Masło utrzyj na puszysty krem i miksując, dodawaj po łyżce budyniu.
- 4 Eklerki przekrój wzdłuż. Na jedną połówkę wyciśnij krem i przykryj drugą, delikatnie dociskając. polewy rozpuść w kąpeli wodnej lub w mikrofalówce. Lekko przestudź. Polej cienkim strumieniem ciastka. Posyp dla dekoracji odrobiną cukru pudru.

Źródło: Tina

Twoje notatki do przepisu: