



Ecler cu crusta craqueline si crema caramel

De 1 martie trebuie sa fim rasfatate! Azi m-am rasfatat cu un ecler delicios! Crusta crocanta da o textura deosebita acestui ecler. Merita sa-l incercati macar o data!



Crusta craqueline

Am pregatit crusta craqueline cu cacao si crusta colorata.

Crusta craqueline cu cacao

Ingrediente

- 25 grame unt
- 20 grame zahar
- 15 grame faina
- 5 grame cacao

Crusta craqueline colorata

Ingrediente

- 25 grame unt
- 20 grame zahar
- 20 grame faina
- Putin colorant

Preparare

Omogenizam bine ambele compozitii.





Fiecare compositie o punem intre 2 foi de hartie de copt si o



intindem.



Punem foile la congelator 10-15 minute, timp in care pregatim aluatul de choux.





Aluatul de choux

Ingrediente

- 65 grame faina
- 1/2 lingurita zahar
- 1/4 lingurita de sare
- 60 grame unt taiat cubulete
- 120 ml apa
- 2 oua mari usor batute

Preparare

Preincalzim cuptorul la 200 grade si punem hartie de copt in tava in care urmeaza sa coacem cojile de ecler.

Intr-un bol cernem faina si o amestecam cu zaharul si sarea.



Intr-o cratita, punem untul si apa la foc mediu si aducem la



punctul de fierbere.

Dam jos de pe foc si adaugam toata faina o data, amestecand rapid cu o lingura de lemn, pana se incorporeaza toata faina.



Mutam aluatul in vasul mixerului si batem la viteza mica



aproximativ 1 minut.

Cand aluatul este caldut adaugam ouale usor batute.

Continuam sa mixam cand avem un aluat dens care curge in falduri.

Punem aluatul intr-un pos. Mai multe detalii gasiti la aceasta [reteta de eclere](#).

Preincalzim cuptorul la 200 de grade Celsius.

Tapetam o tava cu hartie de copt.

Cu ajutorul posului turnam aluatul in bastoane se aproximativ 8-10 cm, depinde cat de mari doriti sa le faceti, sau in cercuri cu diametrul de 4-5 cm.

Scoatem crusta din congelator si o taiem in forme (dreptunghiuri / cercuri dupa forma pe care o dati eclerelor).



Punem tava la cuptor 15 minute la 200 grade, apoi 25-20 de



minute la 180 de grade Celsius.

Lasam eclerele sa se raceasca bine dupa coacere.



Crema ganache caramel

Ingrediente

- 75 grame zahar
- 150 grame ciocolata alba
- 200 grame smantana lichida 30% grasime



Pofta buna!