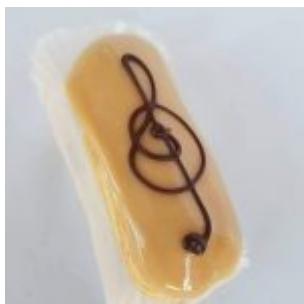


# Ecler cu crema de cafea si glazura fondant



Am mai gatit ecler de casa aici si a fost foarte apreciat de toata familia. Stiam ca voi mai incerca, asa ca de data asta am pregatit ecler cu crema de cafea si glazura fondant.

Aluatul de choux se prepara la fel ca si la cealalata reteta:

## Ingrediente pentru aluatul de choux

- 65 g faina,
- 1/2 lingurita de zahar,
- 1/2 lingurita sare,
- 60 g unt taiat bucatele – (82% grăsime, eu folosesc acest unt),
- 120 ml apa,
- 2 oua mari usor batute
- un ou batut pentru uns choux-urile inainte de a le baga la cuptor

## Preparare aluat de choux

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.



Punem din nou cratita pe foc si amestecam pana cand aluatul de desprinde de marginea vasului (aprox. 1-2 minute).



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.



Pregatim un pos cu varf deschis rotund (puteti folosi setul acesta cu diametru de 20 mm) si turnam aluatul in tava la dimensiunea dorita (10-12 cm lungime).



Lasam cam 5 cm distanta intre ele.

Le ungem cu un ou batut, folosind o pensula.

Punem tava la cuptor la 200 grade timp de 15 minute, apoi reducem temperatura la 180 grade si continuam sa coacem inca 25-30 minute.

Cand s-au copt, oprim cuptorul si le mai lasam aproximativ 5-10 minute cu usa intredeschisa.



Le scoatem din cuptor si le lasam sa se raceasca pana cand pregatim crema.

Crema de cafea

## Ingrediente crema de cafea

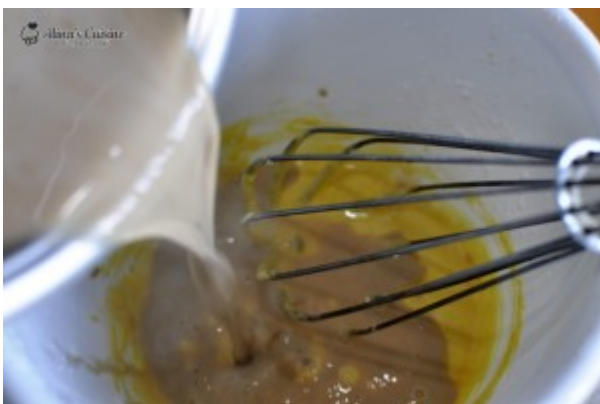
- 300 ml lapte
- $\frac{1}{2}$  pastaie de vanilie sau 1 plic zahar vanilat bourbon (nu zahar vanilinat, in niciun caz, ci acest zahar vanilat)
- 3 galbenusuri
- 65 grame zahar
- 20 grame amidon (eu il folosesc pe acesta)
- 20 grame faina
- 1 lingura cafea solubila (ness)
- 150 g frisca batuta (eu o prepar din aceasta smantana cu 30% grasime, asa cum am aratat in aceasta reteta de cornete umplute cu frisca si tavalite prin nuca)

# Preparare crema de cafea

Galbenusurile se bat puțin cu zaharul, apoi se amesteca cu amidonul și faina, omogenizand foarte bine.



Laptele se pune pe foc cu pastaia de vanilie și cafeaua. Când laptele ajunge la punctul de fierbere, se toarna peste galbenusuri și se amesteca foarte bine.



Se pune amestecul din nou pe foc amestecand in continuu. Fierbem crema pana cand se ingroasa ca





o ciulama tare. Punem folie alimentara pe suprafata cremei si o lasam sa se raceasca. Cand crema este rece, incorporam frisca batuta, mixand la viteza mare pana se omogenizeaza bine.



Choux-urile se inteapa in 3 puncte cu varful subtire al



duiului cu care le umplem. Punem crema intr-un pos, atasam duiul cu varf ascutit si umplem cu crema prin cele 3 puncte. Sau, putem taia cojile pe mijloc si



le umplem cu crema.

Le dam la rece pana pregatim glazura.

Glazura fondant

## Ingrediente glazura fondant

- 300 grame zahar
- 150 ml apa
- 2 linguri miere
- 1 lingura cafea solubila



# Preparare

Înainte de a începe pregătirea fondantului, punem la frigider vasul gol în care vom mixa glazura.

Într-o cratiță, punem apă, zahărul se pune ușor în mijloc, astfel încât să nu atingă peretii cratiței.



Fierbem siropul la foc mic-mediu. Din când în când, curățăm peretii cratiței cu o pensulă înmuiată în apă rece. Pentru a ne da seama că siropul este gata, picurăm câteva stropi de sirop într-un pahar cu apă rece. Dacă se formează bilute pe fundul paharului, înseamnă că este gata.

Adăugăm mierea și mutăm siropul în vasul care a stat la frigider. Mixăm până când glazura începe să se albească și să



se întărească.



Punem un vas cu apa pe foc si deasupra lui punem vasul cu glazura intarita, avand grija ca fundul vasului cu glazura sa nu atinga apa. Adaugam cafeaua dizolvata in 2-3 linguri cu



apa.



Cand glazura s-a topit, glazuram fiecare ecler, apoi le lasam pe un gratar pana se intareste glazura.



Aceasta glazura se poate face si cu cacao sau colorant.

Se decoreaza dupa imaginatie.



[remember title="Nu uita!"]

Daca iti plac retetele explicate de mine, intra pe pagina mea de Facebook, Alina's Cuisine, si da-mi un LIKE. Iti multumesc!

[/remember]

[photo title="Ai incercat aceasta reteta?"]

Ti-a placut? Impartaseste cu noi rezultatul. Intra aici si incarca fotografia facuta de tine. Nu iti face griji daca nu este profesionista, nici noi nu suntem. Vei gasi mai apoi fotografia ta pe aceasta pagina. Iti multumesc!

[/photo]

