

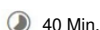
# Eklerki

Ulubione ciastka zarówno dzieci jak i dorosłych z kremem waniliowym

ok. 20 sztuk



średni



40 Min.



## Składniki:

### Krem:

500 ml mleka  
1 opak. Ciasta i kremu do Karpatki Dr. Oetkera  
200 g masła

### Ciasto:

250 ml wody  
125 g masła  
4 szt. jajek

### Do dekoracji:

2 łyżki cukru pudru

## 1 Przygotowanie kremu:

Z 500 ml mleka przelej połowę do wysokiego naczynia i rozmieszaj w nim zawartość torebki z kremem. Pozostałe mleko zagotuj. Wlej rozprowadzony krem i gotuj na małym ogniu do zgęstnienia, rozcierając ewentualne grudki. Odstaw do wystudzenia. Ostudzony krem zmiksuj, a następnie zmniejsz obroty miksera i stopniowo dodawaj do kremu masło aż do połączenia składników.

## 2 Przygotowanie ciasta:

Piekarnik nagrzej do 210°C bez termoobiegu. Zagotuj wodę z tłuszczem, wsyp mieszankę do ciasta i energicznie wymieszaj. Cały czas mieszając podgrzewaj przez ok. 1 minutę do uzyskania kuli z ciasta. Zdejmij z ognia i gorące ciasto przełóż do miski. Miksuj i dodawaj kolejno po 1 jajku aż do uzyskania jednolitej gładkiej masy. Ciasto nakładaj porcjami za pomocą szprycy do dekoracji, w odległości 5 cm od siebie na wyłożoną papierem do pieczenia blachę.

## 3 Pieczenie:

Ciastka włóż do podgrzanego piekarnika.

**Piekarnik elektryczny: 210 °C**

**Czas pieczenia: ok. 25 min.**



**Dr. Oetker Polska Sp. z o.o.**

Następnie zmniejsz temperaturę.

**Piekarnik elektryczny: 150 °C**  
**Czas pieczenia: ok. 15 min.**

**4 Przekładanie:**

Ostudzone eklerki przekrój wzdłuż i napełnij je wcześniej przygotowanym kremem. Na koniec posyp cukrem pudrem.

