



EKLÉRKY S JAHODAMI

suroviny

Na těsto:

- 105 g másla
- 130 ml vody
- 130 ml plnotučného mléka
 - špetka soli
- 180 g hladké mouky
- 5 vajec (cca 250 g)

Na krém:

- 250 ml 33% smetany
 - ke šlehání
- 250 g mascarpone
- 3 lžice moučkového cukru
 - nastrohaná kůra z jednoho citronu

Na odvar z lesního ovoce

nebo jahod:

- 200 g ovoce
- 40 g cukru
- 40 ml vody
- 250 g čerstvých jahod
 - (opět můžeme použít jiné ovoce, ale jahody jsou zde nejlepší)

postup

Těsto

V kastrůlku rozejdeme máslo, vodu a mléko a sůl. Mícháme vařečkou, přidáváme mouku a rychle vymícháme až do zhoustnutí. Na sporáku mícháme dalších asi 5 minut. Necháme lehce vychladnout, přemístíme do misky a vmícháme vejce, jedno po druhém. Můžeme použít robota. Vždy necháme zamíchat 2–3 minuty. Těsto by mělo být lesklé a nemělo by být moc tekuté. Hotové těsto přendáme do cukrářského sáčku s ozdobnou či kulatou špičkou o průměru 1 cm. Sáčkem tvarujeme tyčinky cca 6 cm dlouhé na plech vyložený pečicím papírem. Tyčinky by od sebe měly mít alespoň 3 cm rozestup, protože během pečení trochu zvětší objem. Troubu si předehřejeme na 190 °C, já do spodní části dávám nerezovou misku nebo kastrůlek s vodou, a pečeme 25 minut. Nikdy troubu neotevíráme.

Krém

Mezitím si uděláme krém. Vyšleháme smetanu – musí být vždy právě vytažená z lednice – přidáme mascarpone, moučkový cukr a kůru z citronu. Zašleháme už jen velmi pomalu, jinak by byl krém řídký.

Odvar

Na odvar svaříme ovoce, cukr a vodu, výslednou směs propasírujeme přes sítko. Necháme vychladnout a zlehka vmícháme do hotového krému.

Vychlazené eklérky můžeme buď rozříznout v polovině, přičemž na spodní část dáme krém, který poklademe jahodami nakrájenými na plátky, poté přiklopíme horní část, lehce pocukrujeme a můžeme podávat. Nebo můžeme dát krém do cukrářského sáčku s co nejmenší špičkou a zespodu každé eklérky uděláme špičkou díрку a vtlačíme do ní krém, poté ozdobíme jahodami a pocukrujeme.