

# Ekleri s nadjevom od Nutelle®

Francuski klasik s kremastim nadjevom od Nutelle®

oko 12 komada



potrebno malo iskustva

do 40 Min.



## Sastojci:

### Za lim za pečenje:

papir za pečenje

### Kuhano tijesto:

75 g brašna

15 g Dr. Oetker Original Gustina

finog jestivog škroba

1 ¼ dl vode

25 g maslaca

1 prstohvat soli

2 jaja

1 vrh noža Dr. Oetker Original

Backin praška za pecivo

### Nadjev:

2 dl tučenog slatkog vrhnja

1 omot Dr. Oetker Kremfixa

50 g Nutelle®

### Za premaz:

1 žlica marmelade od marelica

### Ukrašavanje:

1 omot Dr. Oetker Lješnjak

krokanta

## 1 Priprema:

Lim za pečenje obložite papirom za pečenje. Prethodno zagrijte pećnicu:

**Električna pećnica oko 200 °C**

**Pećnica na vrući zrak oko 180 °C**

## 2 Kuhano tijesto:

Gustin i brašno prosijte na bijeli list papira. U tavi zakuhajte vodu, maslac i sol. Maknite tavu sa štednjaka i dodajte brašno s gustinom. Miješajte tako dugo dok ne dobijete glatku kuglu tijesta. Zagrijavajte stalno miješajući sve dok se na dnu tave ne stvori bijeli sloj. Vruću kuglu tijesta odmah izvadite iz tave i stavite u zdjelu kako bi se brže ohladila. Dodajte pojedinačno jaja i mikserom (lopaticama) umijesite u tijesto. Razmutite posljednje jaje i dodajte u tijesto samo onu količinu koja je potrebna da tijesto poprimi jaki sjaj i da se u dugim nitima lijepi za žlicu. Na kraju u ohlađeno tijesto dodajte prašak za pecivo. Tijestom punite vrećicu za ukrašavanje s velikim otvorom u obliku zvijezde (Ø 15 mm) i na pripremljeni lim istisnite 12 prutića približne dužine oko 8 cm.



Pecite 20 minuta u prethodno zagrijanoj pećnici.

**Vrijeme pečenja: oko 20 Minute**

Odmah nakon pečenja, svakom ekleru odrežite poklopac i ostavite da se hladi na kuhinjskoj rešetki.

**3 Nadjev:**

Za nadjev istucite slatko vrhnje s Kremfixom u čvrsti šlag i oprezno, žličicu po žličicu, umiješajte Nutellu®. Nadjev stavite u vrećicu za ukrašavanje s nastavkom u obliku zvijezde i nadjenite eklere. Stavite poklopac.

**4 Premaz:**

Za pripremu premaza od marelice, marmeladu protisnite kroz fino sito, miješajući zagrijte pa potom premažite poklopac eklera u tankom sloju.

**5 Ukrašavanje:**

Eklere pospite krokantom.

Tip from the Test Kitchen

- Tučeno vrhnje za nadjev može se aromatizirati i drugim okusima, npr. pireom od malina.

