



Лебеди еклери

Еклерите се десерт на којшто никој не може да му одолее, а замислете го воодушевувањето кога ќе ги послужите во форма на лебеди!



Вид на оброк: **Десерт**

Комплексност: **Лесно**

Број на лица: **10 лица**

Време на подготовка: **30-60 минути**

Состојки:

За ТЕСТО ќе ви треба:

- 400 мл вода
- 150 мл зејтин
- 200 грама брашно
- 5 јајца

За ФИЛ ќе ви треба:

- 500 мл млеко
- 300 грама шеќер
- 3 лажици густин
- 3 лажици брашно
- 2 јајца

Чекор 1

Во околу 100 мл од млекото ставете ги јајцата, брашното, густиот, малку шеќер и убаво промешајте како за пудинг. Останатото млеко со шеќерот ставете ги во на оган додека да почнат да вријат.

Додадете ја смесата за пудинг да проврие, со постојано мешање, односно да се згусне. Оставете да се лади.

Чекор 2

За подготовка на тестото, во лонецот ставете ги на оган водата и зејтинот. Треба да зовријат, па додадете го брашното со мешање.

Кога смесата ќе стане рамномерна, додавајте ги јајцата едно по едно. По секое јајце, мешате додека да се соедини убаво во тестото, па додавате следно.

Чекор 3

Во тавите за печење со ѕвездестиот додаток на шприцот направете ги основите, кои подоцна ќе бидат тела на лебедите. Задниот дел направете го малку повисок, за да ги добиеме опашките на лебедите.

Потоа со потесна ребреста форма на шприцот направете го вратот и главата на лебедите, во форма на бројот 2.



Чекор 4

Печете ги на 200 степени, без отварање на рерната, додека да добијат златно жолта боја. За основата ќе бидат доволни 20, а за вратот 15 минути.

Чекор 5

Кога ќе се изладат основите, исечете ги по должина и наполнете ги со фил. Пред да ги затворите вметнете една „двојка“ во филот.

На крајот посипете шеќер во прав и сервирајте.

Совет

Ако сакате да бидете уште покреативни, измешајте дел од филот со малку сина прехранбена боја, и направете декорација од бранови во чинијата!

Користени производи:



Сад за сос



Плитка тава



Лонец



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk