

# Ecler

## Ecler

### Ingrediente :

250 ml apa, 100 g unt proaspat, (sau 80 g untura), 1 lingurita zahar, un praf de sare, 125 g faina, 4 oua. Crema de vanilie: 1/2 l lapte, 1/2 baton de vanilie sau 2 pachetele de zahar vanilat, 4 oua, 175 g zahar, 80 g faina

### Preparare :

Se pune la fiert intr-o cratita apa si untul, sarea si zaharul. Cind apa cu untul incep sa clocoteasca, se trage cratita pe marginea aragazului, se toarna faina toata odata si se amesteca repede cu o lingura de lemn. Cind pasta obtinuta nu mai are cocoloase se impinge iar pe foc, amestecind mereu pina ce aluatul se desprinde de pe cratita. Se da la o parte, se mai amesteca putin. Cind incepe sa se raceasca (nu trebuie sa fie rece), se adauga oale pe rind, amestecindu-se dupa fiecare ou. Compozitia trebuie sa fie potrivit de moale. Se toarna compozitia intr-un cornet de hirtie sau pinza, se pun mici turtite dreptunghiulare de 3-4 cm diametru, lasind tot atita distanta intre ele, ca sa aiba loc de crescut. In lipsa cornetului se pun cu lingurita in tava neunsa. Se dau la cuptor la foc potrivit, circa 25 minute. Nu se deschide cuptorul cind incep sa creasca! Cind sint gata se s calde desprind de pe tava cu un cutit. Dupa ce s-au racit, se taie in lungime si se umplu cu crema de vanilie sau alta crema. Se imbraca cu frisca sau glazura de ciocolata. Crema de vanilie: se pune la fiert 1/2 l lapte. Cind clocoteste, se pune jumătate de baton de vanilie (se scoate miezul si se adauga miezul si coaja) sau zaharul vanilat, se acopera cu capac, se stinge focul. Se lasa sa se odineasca 15 minute. Se freaca bine ouale intregi cu

zaharul si faina si se toarna laptele fierbinte cite putin, amestecind intr-una cu lingura de lemn. Se pune pe foc mic amestecind mereu ca sa nu se prinda de fund. Cind incepe sa se lege, se freaca repede si viguros ca sa se desfacă toate cocoloasele si apoi se da deoparte amestecind inca citeva minute crema.