

# Eklerki z kaw i pralin orzechow

## Ing rdients

- 75g mleka
- 75g wody
- 1 y eczka miodu
- 60g mas a
- 90g m i T55
- 150g jaj (oko o 3 jajka)
- 150g mleka pe nego
- 150g mietany kremwki
- 2 jajka
- 40g cukru
- 30g m i kukurydzianej
- 30g mas a
- 90g kawy espresso
- 160g pralin orzechw laskowych
- 20g mas a
- 20g cukru
- 20g m i
- 20g mielonych orzechw laskowych

## Préparation

1. Po tarcie, cie cie trzech krli czy te ciasteczkach, po czenie kawy i orzechw laskowych (jedno z moich ulubionych, jak mo ecie si domy li ) wraca w formie eklerw, ktre s jednocze nie mi kie i chrupi e.
2. To klasyczne eklerki, ciasto parzone, krem budyniowy i lukier na wyko czenie, ale doda am kruszonk , aby wzmacni smak orzecha laskowego i nada inn tekstur !
3. Oczywi cie ten etap przepisu jest opcjonalny, ale i bez niego eklerki b d pyszne  Czas przygotowania: 1h10 + 45 minut pieczenia Na 12 eklerw: Ciasto parzone: mleka wody szczypta soli szczypta cukru 1 y eczka miodu mas a m i T55 jaj (oko o 3 jajka) Podgrzej mleko z wod , sol , cukrem, miodem i mas em.
4. Kiedy mas o si ca kowicie roztopi, a p yn zacznie wrze , dodaj na raz m i dobrze wymieszaj.
5. W  garnek z powrotem na ogie i susz ciasto przez 2 minuty, stale mieszaj c, a na dnie garnka utworzy si cienka warstwa.
6. Prze  ciasto do misy robota wyposa onego w mieszad o p askie i mieszaj przez kilka minut, aby ostyg o.
7. Stopniowo dodawaj jajka, dok adnie mieszaj c po ka dym dodaniu, a do uzyskania satynowego ciasta, ktre tworzy wst k .
8. Na  eklerki na blach , posyp cukrem pudrem i piecz w nagrzanym na 170C piekarniku przez oko o 35 minut bez otwierania piekarnika.
9. Pozwl ostygn .
10. Krem budyniowy z kaw i pralin : mleka pe nego mietany kremwki 2 jajka cukru m i kukurydzianej mas a kawy espresso pralin orzechw laskowych Ubij jajka z cukrem i m i kukurydzian .
11. Podgrzej mleko ze mietan .
12. Wlej po ow ciep ego p ynu na jajka, mieszaj c, a nast pnie wlej ca o z powrotem do garnka.
13. Podgrzewaj na rednim ogniu, ci gle ubijaj c, a zg stnieje.
14. Nast pnie, poza ogniem, dodaj mas o, nast pnie kaw i na ko cu pralin z orzechw laskowych.
15. Gdy krem jest jednolity, przykryj go foli w kontakcie i sch od w lodwce.

16. Kruszonka z orzechów laskowych: mas a cukru m ki mielonych orzechów laskowych Wymieszaj 4 sk adniki, a nast pnie roz ó tma e kawa ki ciasta na blasze wy o onej papierem do pieczenia.
17. Piecz w nagrzanym na 180°C piekarniku przez oko o 10 minut, a tciastka b d tdobrze z ociste.
18. Lukier kawowy: Oko o 350 do bia ego lukru Ekstrakt kawowy (lub ewentualnie mieszanka syropu cukru trzcinowego i kawy rozpuszczalnej) Podgrzewaj delikatnie lukier (uwaj c, aby go nie przegrza , bo straci swój po ysk) bez przekraczania 37°C.
19. Pomaluj eklerki, a nast pnie dodaj kawa ki kruszonki na wierzchu.
20. Pozostaw do zastygni cia przed podaniem!

Recette imprimée depuis [www.iletaitungateau.com](http://www.iletaitungateau.com)