

MUMIO-EKLERKI PISTACJOWE

z Mokate Detox Shake o smaku Pistacjowym



1h 15 min



4h



16-20 porcji

Składniki:

CIASTO PARZONE

- 80 g mleka
- 70 g wody
- 65 g masła
- 1 łyżeczka cukru
- szczypta soli
- 2 jajka (rozmiar L)
- 85 g mąki pszennej
- cukier puder do posypania

KREM BUDYNIOWY PISTACJOWY

- 2 opakowania Mokate Detox Shake o smaku Pistacjowym
- 200 g mleka
- 180 g śmietanki 30%
- 2 kopiate łyżki cukru
- 6 żółtek
- 45 g mąki pszennej
- szczypta soli
- 60 g miękkiego masła

DODATKI

- 100 g białej czekolady
- fioletowy barwnik do czekolady



Przygotowanie:

- 01 Ciasto parzone: do miski odmierzyć mąkę. W garnku podgrzać mleko, wodę, cukier, sól i masło. Po roztopieniu masła energicznie wymieszać i doprowadzić do zagotowania. Do wrzącego płynu dodać mąkę i mieszać silikonową łopatką, aż składniki się połączą. Gotować na małym ogniu około 1 minutę, stale mieszając. Ciasto przełożyć do miski miksera i zostawić do przestudzenia na około 15 minut. Następnie miksować, stopniowo dodając roztrzepane jajka, aż powstanie gładka, jednolita masa.
- 02 Ciasto przełożyć do worka cukierniczego i wyciskać cienkie paski na papierze do pieczenia lub macie silikonowej. Należy zachować spore odstępy, ponieważ ciasto parzone znacznie rośnie podczas pieczenia.
- 03 Eklery posypać cukrem pudrem i wstawić do nagrzanego piekarnika na 200°C. Piec około 15 minut, następnie zmniejszyć temperaturę do 180°C i piec kolejne 10–15 minut. Upieczone eklery odstawić do wystudzenia na blaszce.
- 04 Przygotować budyniowy krem pistacjowy. W garnku podgrzewać mleko ze śmietanką. W osobnej misce umieścić żółtka, cukier, sól i mąkę, a następnie energicznie wymieszać do lekkiego rozbielenia masy.
- 05 Gdy mleko ze śmietanką zacznie bulgotać, wlać do masy jajecznej odrobinę gorącego płynu i szybko wymieszać. Zahartowaną masę przelać z powrotem do garnka z resztą mleka i doprowadzić do wrzenia (pojawią się pękające pęcherze powietrza).
- 06 Budyń zdjąć z ognia, od razu dodać masło oraz Mokate Detox Shake o smaku Pistacjowym. Wymieszać, przestudzić i schłodzić w lodówce przez minimum 2 godziny. Eklery nadziewać schłodzonym kremem pistacjowym i udekorować w klimacie halloweenowym.