



Εκλέρ

30'Χρόνος
Εκτέλεσης**1 ώρα'**Χρόνος
Αναμονής**30'**Χρόνος
Ψησίματος**15-20**

Μερίδες

1Βαθμός
Δυσκολίας

Μέθοδος Εκτέλεσης

Για την κρέμα κακάο

- Σε μία κατσαρόλα προσθέτουμε τα 400 γρ. γάλα, τη ζάχαρη, το κακάο και μεταφέρουμε την κατσαρόλα σε μέτρια φωτιά. Τα 100 γρ. γάλα τα προσθέτουμε στο μπολ με το κορν φλάουρ.
- Προσθέτουμε το εκχύλισμα βανίλιας και όταν το μείγμα πάρει βράση προσθέτουμε το κορν φλάουρ που έχουμε αραιώσει με γάλα. Ανακατεύουμε με ένα σύρμα μέχρι να πήξει η κρέμα.
- Αφαιρούμε την κατσαρόλα από τη φωτιά και προσθέτουμε το βούτυρο.
- Ανακατεύουμε για να ομογενοποιηθούν τα υλικά και μεταφέρουμε την κρέμα κακάο σε ένα μπολ.
- Σκεπάζουμε με μεμβράνη φροντίζοντας να εφάπτεται στην επιφάνειά της ώστε να μην κάνει κρούστα. Τη βάζουμε στο ψυγείο για να πήξει.

Για τη ζύμη

- Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 190° C στον αέρα.
- Σε μία κατσαρόλα προσθέτουμε νερό, το βούτυρο, τη ζάχαρη, αλάτι και μεταφέρουμε την κατσαρόλα στη φωτιά.
- Μόλις το μείγμα πάρει βράση και λιώσει το βούτυρο προσθέτουμε το αλεύρι και ανακατεύουμε με μία κουτάλα σε χαμηλή φωτιά μέχρι να δέσει και να δημιουργηθεί μία σφιχτή ζύμη.
- Μεταφέρουμε το μείγμα στο μίξερ και χτυπάμε για 1-2 λεπτά για να κρυώσει.
- Στη συνέχεια, προσθέτουμε ένα ένα τα αυγά. Περιμένουμε να απορροφηθεί το ένα για να βάλουμε το επόμενο.
- Ανακατεύουμε στο μίξερ και όταν η ζύμη δέσει τη μεταφέρουμε σε ένα κορνέ.
- Στρώνουμε σε δύο ταψιά από μία λαδόκολλα και με το κορνέ σχηματίζουμε τα εκλέρ.
- Αλείφουμε με ένα πινέλο με τον αραιωμένο κρόκο αυγού και ψήνουμε για 30 λεπτά.
- Αφαιρούμε και αφήνουμε να κρυώσουν καλά.

Για τη συναρμολόγηση

- Κάνουμε δύο τρύπες από την κάτω πλευρά των εκλέρ με ένα μαχαίρι και γεμίζουμε τη ζύμη με την κρέμα κακάο.
- Σερβίρουμε με λιωμένη σοκολάτα και φιλέ αμυγδάλου.

Συστατικά

Για την κρέμα κακάο

- 50 γρ. κορν φλάουρ
- 500 γρ. γάλα, 3,5%
- 175 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 75 γρ. κακάο
- 50 γρ. βούτυρο, παγωμένο
- 1 κ.γ. [εκχύλισμα βανίλιας](#)

Για τη ζύμη

- 250 γρ. νερό
- 110 γρ. βούτυρο
- 1/2 κ.γ. αλάτι
- 1 1/2 κ.γ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 130 γρ. αλεύρι γ.ο.χ.
- 4 αβγά, μεγάλα
- 1 κρόκο, αραιωμένο σε 1 κ.σ. νερό

Για την επικάλυψη

- 250 γρ. κουβερτούρα, λιωμένη
- αμύγδαλο φιλέ, καβουρδισμένο (προαιρετικά)

Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά 100 γρ.

341 Θερμίδες (kcal)	21.5 Λιπαρά (γρ.)	11.9 Κορ.Λίπη (γρ.)	27.3 Υδατ/κες (γρ.)
17%	31%	59%	10%
18.3 Σάκχαρα (γρ.)	7.3 Πρωτεΐνη (γρ.)	4.3 Φυτικές Ίνες (γρ.)	0.27 Αλάτι (γρ.)
20%	15%	17%	5%