

EKLEER

Keedutainas:

3 dl vett
75 g margariini või võid
0,25 tl soola
1 spl suhkrut
1 tl piparkoogi-maitseainet
3 dl jahu
3 muna
3 dl vett

Täidis:

50 g mõrušokolaadi
1 dl piima
45 g toasooja võid
1 dl tuhksuhkrut
Veerand tl soola

Valmistamine:

- Valmista keedutaigen. Lase vesi, rasvaine, sool ja suhkur keema tõusta. Lisa jahu, kuumuta kuni taigen on poti küljest lahti. Lase taigal jahtuda, lisa munad, sega.
- Pritsi taignast läbi tordipritsi pätsid küpsetuspaberiga kaetud ahjupannile, küpseta eelkuumutatud ahjus 15-20 minutit 200-kraadi juures. Paar minutit enne küpsetamise lõppu keera ahjul kuumus maha. Ahjuust ei tohi avada, vähemalt 15 küpsetamise minuti jooksul, muidu vajuvad küpsetised alla.
- Kaunista šokolaadiga.

Ekleer on piklik keedutaignast kook, mille õõnsus on täidetud keedukreemiga ja pealispind sageli kaetud šokolaadiglasuuriga. Kreem maitsestatakse kohvi või šokolaadiga, mõnikord ka rummiga või puuviljaessentsiga.

Tainas on sama, mida kasutatakse tuuletasku tegemisel. Esmalt voolitakse piklik saiakuju ja seejärel küpsetatakse see krõbedaks ning seest õõnsaks. Kui sai on jahtunud „süstitakse“ täidiseks kohvi- või šokolaadikreemi (*crème pâtissière*), vanillikastet (*custard*), vahukoort või *chiboust* koort ja kaunistatakse pealt pumati-šokolaadiga. Seejärel kook külmutatakse, et kreem jääks mõnusalt jahe. Muude täidiste hulka kuuluvad ka pistaatsia- ja rummiga maitsestatud keedukreemid, puuviljamaitsestatud täidised või kastanipüree. Katteks on mõnikord ka karamell.

Sõna *éclair* tuleb otse prantsuse keelest ning selle peamine tähendus on "välk" või "välgu sähvatus". Täpselt ei teata, millest selline nimi tuleb.

Ekleeri valmistamine kuulub arvatavasti prantslaste kätte, kes hakkasid seda tegema 19. sajandil. Koogi nimi on esmakordselt tuginud nii inglise kui prantsuse keeles 1860ndatel. Mõned toiduajaloolased spekulavad, et ekleere valmistas esmakordselt kuulus prantsuse kokk Antonin Carême (1784–1833). Esimene teadaolev inglisekeelne ekleeri retsept avaldati 1884. aastal raamatus *Cooking School Cook Book* by Mrs. D.A. Lincoln.

