



## طرز تهیه اِکلر کانولی شکلاتی

### مواد لازم

- خمیر پفکی
- پنیر ریکوتا (یا پنیر خامه ای 480 گرم)
- شکر 60 گرم
- پودر کائو خالص 4 قاشق سوپخوری
- عصاره وانیل 1 قاشق چایخوری
- شکلات ساده خرد شده 60 گرم
- مربای توت خرد شده 3 قاشق سوپخوری
- شکلات ساده خرد شده 60 گرم
- شربت ذرت رقیق 1 قاشق چایخوری
- پسته ی خرد شده 30 گرم

### دستورالعمل ها

۱. فر را از قبل تا دمای ۲۰۰ درجه سانتیگراد گرم کنید.
۲. خمیر پفکی را تهیه و آماده کنید. خمیر را با قاشق درون قیف تزئینی بریزید که نوک آن ساده و گرد (حدود ۱ سانتی متر) باشد. به آرامی نوارهایی از خمیر با فاصله ۷/۵ سانتی متر روی یک سینی فر چرب شده قرار دهید

و ۱۲ اکلر درست کنید که طول هر کدام ۱۰ سانتی متر و عرضشان ۳ سانتی متر و ارتفاعش ۲ سانتی متر باشد .

۳. آنها را به مدت ۳۰ تا ۳۵ دقیقه بپزید یا تا زمانی که قهوه ای طلایی شوند. اکلرها را از روی سینی فر به روی صفحه فلزی انتقال دهید تا خنک شود.

۴. برای مواد داخل اکلر، پنیر ریکوتا، شکر، کاکائو و وانیل را در یک کاسه هم بزنید تا یکدست و نرم شوند. شکلات و توت را با آن مخلوط کنید. روی آن را بپوشانید و در یخچال بگذارید.

۵. یک ساعت قبل از سرو به شکل افقی اکلرها را نصف کنید. خمیرهای نرم داخل آن را خارج کنید. درون آن را با مواد تهیه شده از ریکوتا پر کنید. نیمه ی دوم را روی آن برگردانید .

۶. برای تزئین روی آن شکلات، کره و شربت ذرت را روی حرارت پایین ذوب کنید و آن را همراه پسته روی اکلرها بریزید. بگذارید خنک شود .