ÇİLEK SOSLU PROFİTEROL

MALZEMELER
Hamur malzemesi
1 çay bardağı margarin
3 yumurta
1 su bardağı un
1 su bardağı su
Krema için
5 yumurta sarısı
1.5 kahve fincanı tozşeker
1 kahve fincanı un
2 su bardağı süt
1 su bardağı süt kreması
1 portakal
Üzeri için
1 kahve fincanı çilek sosu

YAPILIŞ TARİFİ
Margarin ve suyu derin bir tavaya alıp yağ eriyinceye kadar ısıtın. Kaynamaya başlayınca ateşten alın. Unu azar azar ilave ederek karıştırın. Pürüzsüz bir karışım elde edince tekrar ateşe alın. Tahta bir kaşıkla sürekli karıştırarak kısık ateşte pişirin. Hamur koyulaşınca düz bir tepsiye döküp soğutun.
Hamuru derin bir kaseye alın. Yumurtaları birer birer ekleyip iyice karıştırın. Düz uçlu sıkma torbasına doldurun. Fırın tepsisini hafifçe yağlayıp unlayın. Hamuru ceviz büyüklüğünde, en az 2 cm aralıklarla tepsiye sıkın. (Yaklaşık 40 top olacaktır.) Önceden ısıtılmış 170 dereceye ayarlı fırında 15-20 dakika pişirin. Toplar kabarınca fırından çıkarın ve ince bir şiş batırarak içlerindeki havayı alın. Tekrar fırına yerleştirip 5 dakika daha pişirin. Pembeleşince çıkarıp soğumaya bırakın.
Portakalın kabuğunu rendeleyin. Sütü ve portakal kabuğu rendesini derin bir tencereye alıp kaynatın. Yumurta sarıları ve tozşekeri derin bir kasede iyice çırpın. Unu ekleyip pürüzsüz hale gelinceye kadar karıştırın. Kaynar sütü azar azar ilave ederek mikserle çırpın. Karışımı tencereye alın ve koyulaşıncaya kadar karıştırarak pişirin. Ateşten alıp tencerenin kapağını kapatın, soğumaya bırakın. Tamamen soğuduktan sonra kremayı ilave edip karıştırın.
Hamur toplarını keskin bir bıçakla enine ikiye kesin. İçlerine krema doldurup servis tabağına dizin. Üzerlerine çilek sosu gezdirip

© lezzetler.com tarif no:5707 • adı:Çilek Soslu Profiterol • gönderen:zumZUM • indirme tarihi:25.04.2024 - 13:56