ELMALI ÜZÜMLÜ PROFİTEROL

Malzemesi:
100 gr. margarin veya tereyağı
1/4 litre su
125 gr. un
4 yumurta
200 gr. ince kıyılmış baharlı elma ve kuru üzüm
250 gr. krema.
Karamel için:
100 gr. toz şeker
125 gr. su
Biraz kiraz şekerlemesi
100 gr. krem şanti
100 gr. çikolatalı krema

Hazırlanışı:
Yağı suda eritin. Kaynatın. Ateşten alın un ilave edin ve koyu kıvama gelinceye kadar karıştırın. Yumurtaları yavaş yavaş yedirin. (Şu hamuru gibi). Hamuru sıkma torbası ile sıkarak veya elinizle küçük toplar yapmak üzere yuvarlayarak yağlanmış bir fırın tepsisine dizin. Orta hararetli fırında 10-15 dakika pişirin. Tepsiden alıp ortalarını sandöviç gibi açın.
Ayrı bir yerde elmaları rendeleyin. Tarçın ve üzüm katarak biraz pişirin. Soğuduktan sonra karışıma şekerle çarptığınız kremayı katıp karıştırın. Profiterollerin içine bu karışımdan koyun.
Karamel yapmak için ise şekeri suyun içinde hafif ateşte eritin. Sonra karıştırmadan karamel rengi olana kadar kaynatın. Ateşten alın. İçleri doldurulmuş profiterollerin üstünü karamele batırın.
Bir servis tabağına krem şantiyi yayın. Üzerine profiterolleri yerleştirin. Üzerlerine çikolatalı kremayı dökün. Bunun üzerine de yarıya bölünmüş kiraz şekerlemelerini yerleştirin.

© lezzetler.com tarif no:43289 • adı:ELMALI ÜZÜMLÜ PROFİTEROL • gönderen:kupon • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:37