



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

## KESTANELİ PROFİTEROL

Turta Cafe & Bistro KAVAKLIDERE

Malzemeler Hamuru için:

1 su bardağı un,  
1 yemek kaşığı toz şeker,  
1/2 çay kaşığı tuz,  
1/2 paket margarin,  
6 adet yumurta,  
1 su bardağı süt.

Krema için gerekli malzemeler:

2 yemek kaşığı toz şeker,  
1 su bardağı krema,  
4 yemek kaşığı kestane püresi,  
1 yemek kaşığı kavrulmuş fıstık,  
1 yemek kaşığı damla çikolata

Çikolata sos için gerekli malzemeler:

1 su bardağı süt,  
1 yemek kaşığı un,  
1 tatlı kaşığı kakao,  
3 yemek kaşığı toz şeker,  
3 yemek kaşığı eritilmiş bitter çikolata.

Hazırlanışı

Süt, şeker, tuz ve margarin bir tencerede kaynatılarak eritilir. Un ilave edilip bir tahta kaşık yardımı ile kısık ateşte iyice karıştırılarak pürüzsüz hale getirilir. Piştikten sonra ocaktan alınarak 3-4 dakika soğutulur. Yumurtalar yavaş yavaş karışımın içine kırılarak, iyice yedirilir. Sonra iyice yoğrulur ve hamur elde edilir. Fırın tepsinine varsa bir krema torbası veya kaşık yardımıyla ceviz büyüklüğünde parçalar halinde dökülür. 170 derece ısıtılmış fırında 20 dakika fırının kapağı açılmadan pişirilir. Hamurlar pişerken kreması hazırlanır.

Kremanın yapılışı:

Krema ve şeker iyice çırpılarak köpürtülür. Kestane püresi, iç fıstık ve damla çikolata ilave edilerek tekrar karıştırılır. Böylece krema elde edilir. Pişirilen hamurların alt kısımları açılır. Hazırlanan krema, krema torbası yardımıyla hamurların içine doldurulur. Daha sonra üzeri için çikolata sos hazırlanır.

Çikolata sosun yapılışı:

Süt kaynatılır. Un, kakao ve toz şeker harmanlanarak kaynayan süte yavaş yavaş ilave edilir. Karışım kısık ateşte 8-10 dakika devamlı karıştırılarak pişirilir. Eritilmiş çikolata da ilave edilir ve 3-4 dakika daha pişirilir. Hazırlanan çikolata sos, içerisine krema doldurulan hamurların üzerine dökülür, isteğe göre meyve dilimleri ve kremayla süslenerek servis yapılır.

[ML® Kasede Profiterol için tıklayın](#)



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 05.07.2023