



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUZ KREMALI PROFİTEROL

Profiterol hamuru:

350 gram su

2 gram tuz

60 gram tereyağı

4 yumurta

180 gram un

Kreması için:

1,5 su bardağı süt

1 yumurta sarısı

2 çorba kaşığı nişasta

4 çorba kaşığı şeker

2 muz

2 paket vanilya

Sosu için:

100 gram bitter çikolata ve çiğ krema

Çelik bir tencerede su, tuz ve tereyağını kaynamaya bırakın. 30 saniye kaynayan suya elenmiş un ilave edin. Karıştırarak hamuru pişirin, başka bir kaba aktarın. Soğumaya başlayan hamurun içine yumurtaları teker teker kırıp hamura iyice yedirin. Krema sıkma torbasına bu hamuru doldurup tepsiye top şeklinde sıkın. 180 derecede kızdırılmış fırında 45 dakika tutun. Kreması için tüm malzemeyi bir tencerede koyulaşuncaya kadar pişirin. İçine ezilmiş muz, vanilyayı ekleyip karıştırın. Daha sonra kremayı pişen hamurun içine sıkın, servis tabağına dizin. Sosu için çiğ kremayı kaynatın, içine çikolatayı katın. Profiterollerin en üstüne gezdirin.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 20.06.2023