PROFİTEROL

1 su bardağı un
1 çay bardağı pirinç unu
1 su bardağı su
3 adet yumurta
Bir tutam tuz
1 çay bardağından bir parmak eksik eritilmiş tereyağı
Yarım çay bardağı tozşeker
İçi için:
2 paket bitter çikolata
1 çorba kaşığı mısır nişastası
1 çay bardağı süt
2 çorba kaşığı kakao
1 yumurta sarısı
1 tatlı kaşığı tereyağı
1 su bardağı krema

Suyu bir tencereye alıp üzerine tuz ve eritilmiş tereyağını ekleyin. Kaynamaya başladıktan 2-3 dakika sonra ocağı kısın. Sürekli karıştırarak pirinç ununu ilave edin. Suyunu çekince ocaktan alın. Ilındıktan sonra tozşekeri ekleyin. Yumurtaları karışıma teker teker ilave edip elinizle yedirin. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlayın. Yağlı kağıt serilmiş bir fırın tepsisine koyup önceden ısıtılmış 170 derece fırında üzerleri kızarana kadar pişirin.
İçi için, kremayı bir kaba alıp kaynama noktasına getirin. Daha sonra rendelenmiş çikolataların üzerine dökün. Pişen hamurları ikiye kesip içlerine çikolatalı harçtan doldurun. Servis tabağına alın.
Çikolata sosu için tencereye kremayı koyup üzerine yumurta sarısı, tereyağı, kakao, süt, çikolata ve mısır nişastası koyup karıştırın. Ocaktan alıp soğurun ve çikolata sosunu profiterollerin üzerine gezdirerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:69525 • adı:Profiterol • gönderen:mavi kelebek • indirme tarihi:10.05.2024 - 08:13