VİŞNELİ ÇİKOLATALI ŞU TOPLARI

Hamuru için:
2 su bardağı su
100 gr. margarin
4 adet yumurta
1,5 bardak un
Üst kreması için:
80gr. beyaz çikolata
100 ml. süt kreması
Bir miktar kırmızı gıda boyası
Kreması için:
500 gr. süt
5 kaşık un
1 bardak şeker
1 adet yumurta sarısı
1 poşet krem şanti
1 kase çekirdeksiz vişne

Krema için; Un, şeker, yumurta sarısı ve süt iyice karıştırılıp muhallebi kıvamında pişirilir. Başka bir kapta 1 poşet kremşanti 1 su bardağı sütle hazırlanır. Krema soğuyunca hazırlanan kremşanti eklenip mikserle çırpılır. Doğranmış vişneler kremaya eklenip karıştırılır.
Margarin ve su ocağa konulup, kaynatılır. Kaynar halde iken un bir seferde boşaltılır. 4-5 dakika karıştırılarak pişirilir. Soğumaya bırakılır. Bu arada iç krema hazırlanır. Soğuyan hamura yumurtalar tek tek eklenip yoğurulur. Yağlı kağıt serilmiş tepsiye hamur pompası ile ya da iki tatlı kaşığı yardımı ile yerleştirilir. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında yaklaşık 30-35 dakika kadar pişirilir. Fırını kapattıktan sonra en az yarım saat kapağını açmayın. Soğumasını bekleyin.Soğuduktan sonra krema pompası ile iç kremasını doldurun. Pompanız yoksa ortalarından kesip içlerini doldurabilirsiniz.Üst sosu için kremayı ocağa alıp kaynatın. Sonra ince kıyılmış beyaz çikolata parçalarını ilave edin ve birlikte biraz pişirin. Sos Ilınınca şu (profiterol) toplarının üzerine gezdirilir. Çikolata sosunun bir kısmı kırmızı gıda boyasıyla renklendirilip istenilen şekilde şu toplarının üzerine gezdirilir.