



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEYAZ ÇİKOLATA VE FRAMBUAZ SOSLU PROFİTEROL

Hamuru için:

1 su bardağı su

1/3 paket margarin

1 su bardağından bir parmak eksik un

4 adet yumurta

2 yemek kaşığı kakao

Muhallebi için:

1,5 litre süt

6 yemek kaşığı un

2 yemek kaşığı buğday nişastası

3 adet yumurta sarısı

115 gr margarin

1 paket vanilya

1,5 paket kremşanti

Beyaz Çikolata Sos için:

1 paket beyaz çikolata

1 kutu krema

100 gr Frambuaz sosu

Hamur için suyu tencereye koyun ve ateş üzerine yerleştirin. Yağını koyup sıcak suyun içinde erimesini sağlayın. Ardından kakaoyu ekleyin ve unu ekleyip çırpıcı ile ateş üzerinde hızlı hızlı çırpıp kaynatın.

Suyunu çekince ocağın altını kapatın. Üstünü örtün ve bir kenarda soğumaya bırakın. Soğuyan hamura teker teker yumurtaları ekleyip karıştırın.

Bir çay tabağına yağ koyun önce elinizi hafif yağlayın sonra elinizle hamurdan alıp yuvarlaklar yapıp yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine yerleştirin. 160 derece fırında hafif kızarana dek pişirin. Fırını kapatın ağzını hafif aralayın ve fırın içinde tepsiyi birkaç dakika bekletin.

Muhallebi için kremşanti hariç bütün malzemeleri karıştırıp pişirin. Ocaktan aldıktan sonra vanilya ve kremşanti ekleyip mikserle ile 5 dk. çırpın ve muhallebinin yarısını bir kenara ayırın.

Bir tencerede krema ve beyaz çikolatayı eriyene kadar karıştırın ve ayırdığınız yarım muhallebiye ekleyip mikserle çırpın. Bir kenarda arada bir karıştırarak üzerinin kabuk tutmamasını sağlayın.

Profiterol toplarını ortadan kesin yada şırınga ile içlerini muhallebi ile doldurup servis tabağına dizin. Üzerine beyaz çikolata karışımı sosu yayıp buzdolabında soğutun. servisten önce Frambuaz sosu ve beyaz çikolata sosu ile süsleyip servis yapın.



