BONGO

Profiterol hamuru için:
125 gram un
3 adet yumurta
60 gram tereyağı
250 gram su
Bir tutam tuz
Çikolata mus için:
125 gram krema
300 gram bitter çikolata
Krema için: 500 ml süt
6 adet yumurta sarısı
150 gram toz şeker
50 gram un
1 adet limon
30 gram krema

Hamuru için bir tencerenin içine su ve tereyağını alıp kaynatın. Kaynayınca tuzu ekleyip 1 dakika sonra unu ilave ederek bir-iki dakika daha karıştırarak pişirin. Sonra ateşten alıp yumurtaları teker teker ekleyin (bu sırada yumurtaların pişmemesine dikkat edin). Bu karışımı sıkma torbasına doldurun. Yağlı kağıt üzerine, ceviz büyüklüğünde toplar sıkın. 180 derece fırında 20 dakika pişirin. Diğer yandan çikolata mus için çikolatayı benmari usulü eritin. Kremayı da bir çırpıcı yardımıyla kar gibi oluncaya kadar karıştırın. Çikolatayla kremayı yavaşça karıştırarak birleştirin. Krema için yumurta sarıları ile şekeri çırpın. Unu ve sütü ekleyip karıştırın. Bu karışımı tencereye alıp bir limonun kabuğunu soyup ekleyin ve karıştırarak pişirin. Yoğun bir kıvam aldığında limon kabuğunu çıkarıp soğumaya bırakın. Diğer tarafta kremayı çırpın ve bu karışıma ekleyerek karıştırın. Hazırladığınız kremayı, krema torbasına alıp, top hamurların içine doldurun. Kremayla doldurduğunuz topları çikolatalı sosa batırıp buzdolabında en az 4 saat beklettikten sonra servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:162284 • adı:Bongo • gönderen:Domates Perisi • indirme tarihi:13.05.2024 - 14:10