



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATA SOSLU DONDURMALI PROFİTEROL

<https://www.elele.com.tr>

Yarım su bardağı süt
Yarım su bardağı su
113 g tereyağı
1 tutam tuz
1 yemek kaşığı toz şeker
1 su bardağı un
5 yumurta
Dolgu için:
Vanilyalı dondurma
Üzeri için:
200 ml krema
200 g bitter çikolata
File badem

Fırını 180 dereceye ayarlayın. Fırın tepsisine yağlı kağıt serin. Süt, su, şeker, tuz ve tereyağını tencereye alın ve orta ateşte kaynamaya bırakın. Kaynayınca onu bir seferde ekleyip tahta kaşıkla bütün hamur haline gelinceye kadar 3-4 dakika karıştırın. Ocaktan alıp hamuru mikser kabına aktarın. 4 yumurtayı teker teker ekleyip mikserle iyice çirpin. Hamuru düz uçlu sıkma torbasına doldurun ve aralıklı olarak tepsiye sıkın. Üzerlerine çırpılmış yumurta sürüp kızarıncaya kadar yaklaşık 20 dakika pişirin. Fırından alıp soğumaya bırakın. Çikolatayı küçük parçalara bölün. Kremayı sos tenceresine alın ve orta ateşte ısıtın. Çikolatayı ekleyip eriyinceye kadar karıştırın. Ocaktan alıp ara ara karıştırarak soğutun. Profiterol toplarını enine ortadan ikiye kesin ve içlerine birer top dondurma yerleştirin. Üzerine çikolata sos gezdirip file badem serpiştirerek servis yapın.

