



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI PROFİTEROL

Şu Hamuru:

100 gr. tereyağı veya margarin

75 gr. pudra şekeri

2,5 dl. su

5 yumurta

125 gr. un

Bir tutam tuz

Üzerine Dökülen Çikolat Kremi:

150 gr. çikolata

1 paket vanilya

30 gr. Un

2 yumurta sarısı

200 gr. toz şeker

Bir kap içine bir bardak su tereyağı bir tutam tuz koyunuz.

Ateş üzerinde kaynamaya başlarken birden unu ilâve ediniz ve tahta kaşık ile karıştırınız.

10 gr. pudra şekeri ilâve ediniz. 10 dakika pişiriniz.

Ateşten alınız. Hafif ılınca 4 yumurtayı hamura yedirerek karıştırınız.

Yumuşak olan Şu hamurunu pasta krema torbası içine yerleştiriniz.

Yağlanmış, unlanmış fırın tepsisine aralıklı olarak torbayı dikey tutarak sıkınız.

Hamur torbasını dikey tutarak bezeleri önce yuvarlak ve sonra kalınlaşmaya kadar kaldırmadan sıkınız.

Diğer yuvarlakları da birbirinden aralıklı olarak sıkınız. Üzerlerine yumurta sarısı sürerek sıcak fırında 20 dakika kapağını açmadan pişiriniz.

Çikolatayı rendeleyiniz.

Un, yumurta sarısı, şeker ve vanilya ilâve ediniz. Ateş üzerin de karıştırarak koyulaşmaya kadar devam ediniz.

Ateşten çektikten sonra soğumaya bırakınız.

İki ceviz büyüklüğünde içi krem şahtıyla doldurulur. Primit biçiminde üst üste dizilip üstlerine ve aralarına çikolatalı krem veya krem anglez, kahveli krema dökülür.

Şuların üzerlerine hazırlanmış olan bu kremi dökünüz.

[ML® Kasede Profiterol için tıklayın](#)