



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DONDURMALI PROFİTEROL

200 gram vanilyalı dondurma
150 gram bitter çikolata
150 gram çiğ krema
Hamuru için:
350 gram su
2 gram tuz
60 gram tereyağı
4 yumurta
180 gram un

Çelik bir tencerede su, tuz ve tereyağını kaynamaya bırakın. 30 saniye kaynamış suya elenmiş un ilave edin. Kaşıkla karıştırıp 2 dakika hamuru pişirin. Pişen hamuru tencereden alıp, başka bir kaba aktarın. Bu hamurun biraz ılınmasını bekleyin. Soğumaya başlamış olan hamurun içine yumurtaları teker teker kırıp karıştırarak iyice hamura yedirin. Fırın tepsisini yağlayın. Krema sıkma torbasına bu hamuru doldurup yuvarlak şekilde profiterol için hamurlar sıkın. 180 derecede kızdırılmış fırına verip pişirin. 30 dakika sonra fırının ayarını 160 dereceye indirin. 30 dakika daha pişirin. Bu arada iyice kuruması için krema sıkabilmek için boş olması önemli. Hamurlar soğuyunca içlerini kesip dondurma yerleştirip kat kat servis tabağına dizin. Üzerine erimiş çikolata ve çiğ kremayı çırpıp dökün ve hemen servis yapın.



Fotoğraf "ay ışığı" tarafından gönderildi. 02.09.2019