GLAZÖRLÜ RENKLİ PROFİTEROL

Topları için:
250 gram un
5 adet yumurta
220 gram margarin
250 ml su
1 tutam Tuz
İç dolgu ve glazür için:
370 gram şeker hamuru
2 paket toz krem şanti
1,5 su bardağı süt
1 tatlı kaşığı Kırmızı gıda boyası
1 tatlı kaşığı Vişne şekerlemesi

Şu topları için 250 ml suyu magarin ve bir tutam tuz ile birlikte kaynatın. Tencereye 250 gram unu ilave edip silikon kaşık ile karıştırıp pişirin. Soğuduktan sonra karışımın içine yumurtaları ekleyip tel çırpıcı yardımıyla karıştırın. Hazırladığınız şu hamuru karışımını çiçek duy takılı krema sıkma torbasına doldurup yağlı pişirme kağıdı serili fırın tepsisine aralıklar bırakarak sıkın.
Bu şekilde 24 adet şu topu hazırlayın. Şu toplarını önceden ısıtılmış 160 derece fırında 40 dakika pişirin. Hazırladığınız şu toplarının piştiğini kontrol edip fırından çıkartın. İç dolgu için çırpılmış krem şantiyi krema sıkma torbasına aktarın. Krema sıkma torbasındaki çırpılmış krem şantiyle şu toplarının içlerini doldurun.
Glazür için 250 gram şeker hamurunu (Şeker hamurunu hipermarketlerde ve pasta malzemesi satan dükkanlarda bulabilirsiniz.) benmari usulü eritin. Profiterollerin üzerine fırçayla glazürü sürdükten sonra vişne şekerlemelerini 12 adet profiterolün üzerine dizin. Kalan şeker hamurunu da eritip bir tutam gıda boyası ile karıştırarak renkli glazürü hazırlayın. Süslemediğiniz 12 adet profiterolün üzerini de ince duy taktığınız krema sıkma torbasındaki renkli glazür ile süsleyin. Tüm profiterolleri büyük bir servis tabağına alıp servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:115966 • adı:Glazörlü Renkli Profiterol • gönderen:ihsan baysan • indirme tarihi:08.05.2025 - 02:59