KAKAOLU ÇİLEKLİ PROFİTEROL

MALZEMELER
Hamur için:
125 gr. margarin
2 su bardagi su
2 tatli kasigi toz seker
1/2 çay kasigi tuz
2 su bardagi un
2 çorba kasigi kakao
4 adet yumurta
Krema için:
1 adet yumurta
1 su bardagi toz seker
3 çorba kasigi un
1/2 limon
1,5 su bardagi süt
50gr. margarin
1/2 paket vanilya

YAPILIŞ TARİFİ
Su, margarin, seker ve tuzu bir tencereye koyup kaynatin. Elenmis unu ve kakaoyu ilave edin. Kisik ateste, tahta bir kasikla sürekli karistirarak pisirin. Tencerenin ortasinda bir hamur topu halini alinca atesten alip, ilinmaya birakin.
Hamuru krema sikacagi ya da bir posete doldurup, yaglanmis tepsiye ceviz büyüklügünde toplar sikin. 180 derece isitilmis firinda üzeri pembelesinceye kadar pisirin. Soguduktan sonra enine ortadan ikiye kesin.
Kremayi hazirlamak için, 250 gr. çilegi ayiklayip bir süzgeçte ezerek süzün.
Yumurta, seker, un ve rendelenmis limon kabugunu 2 çorba kasigi süt ile ezin. Kalar sütü kaynattiktan sonra yavas yavas bu karisimin üzerine dökün. Karistirarak 5 dakika pisirin. Süzdügünüz çilegi, margarini ve vanilyayi ekleyerek 2 dakika daha pisirmeye devam edin. Altini kapatip, sogumaya birakin.
Kalan çilekleri temizleyip enine dograyin.
Ikiye böldügünüz toplarin alt bölümüne hazirladiginiz kremadan koyun, üzerine dogranmis çilekleri yerlestirin. Kapak kismini üzerine kapatip, servis yapin.

© lezzetler.com tarif no:3973 • adı:Kakaolu Çilekli Profiterol • gönderen:agali • indirme tarihi:24.04.2024 - 10:13