



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KESTANELİ PROFİTEROL

Çikolata sos için:

180 gr bitter çikolata

300 ml soğuk su 200 ml soğuk su

65 gr İçim Tereyağı, soğutulmuş ve parçalanmış

110 gr un

3 yumurta

İç dolgu için:

50 gr bal

300 gr kestane püresi

300 ml İçim Şef Krema

1 tatlı kaşığı bal

Servisten birkaç saat öncesinde açtığınız yarıklara kestane püresi kremasını doldurun. Çikolata sosu için çikolataları bir Unu, bir pişirme kağıdı üzerine eleyin. Fırını 220 °C'de önceden ısıtın. İçim Tereyağını suyla birlikte orta boy bir tencereye koyun. Suyu kaynatın ve İçim Tereyağı'nın kabarcıklar halinde erimesini bekleyin. Kabarcıkları görür görmez ateşten alın ve unu içine dökün. Hızla karıştırın. Tamamen pürüzsüz bir kıvam elde ettiğinizde, 5 dakika dinlendirin. Yumurtaları karışımın içine birer birer sırayla, aynı zamanda karışımı karıştırmaya devam ederek ekleyin. Bir tepeleme çay kaşığı kadar hamuru tepsiye yuvarlak halinde bırakın. 2 büyük tepsiyi bu yuvarlaklarla doldurun. Parmağınızı ıslatarak topların üstlerini düzeltin. Tepsiye biraz soğuk su dökün. Bu buhar yaratarak profiterollerin kabarmasını sağlayacaktır. 30 dakika boyunca pişirin. Kuru kıtır bir hale geldiklerinde fırından alın. Her profiterole kenarından minik yarıklar açın. 2 dakika daha fırında pişirin. Tepsiyi fırından çıkararak dinlenmeye bırakın. İç dolgu için balı ısıtın, kestane püresini, balı karıştırmaya devam ederek ilave edin. İçim Şef Krema'yı bir başka kapta çırpın, kestane püresi ve bala parça, parça yavaşça ekleyin. Tamamen birbirilerine karıştıklarında serinlemesi için dinlendirin. tencereye kırın, balı ve suyu ekleyin. Yüksek ısıda 10-15 dakika boyunca karıştırarak kaynatın ve biraz ılınmasını bekleyin. Profiterolleri sosla birlikte servis edin.

