



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANGOLU HİNDİSTANCEVİZLİ PROFİTEROL

www.miele.com.tr

250 ml Su
50 gr. Tereyağ
1 tutam Tuz
170 gr. Un
4 Yumurta
1 çay kaşığı Kabartma tozu
Dolgu için:
1 olgun Mango
150 ml Hindistancevizi sütü
5 yaprak beyaz Jelatin
400 ml Krema
2 Paket Şekerli Vanilin
40 gr. Şeker
2 yemek kaşığı Hindistancevizi rendesi, kavrulmuş

Su, yağ ve tuzu bir tencerenin içinde kaynayıncaya kadar ısıtın. Un ilave edin ve pürüzsüz bir hamur topağı haline getirin.

Tencerenin dibinde beyaz bir tabaka olduğunda hamur topağını ocaktan alın ve bir kabın içine koyun.

Yumurtaları tek tek ilave edin, hamur ipeksi bir görünüm kazanır. En son kabartma tozunu ekleyin.

İki çay kaşığı ile 16 küçük hamur parçacıkları alın, unlanmış cam kaseye yerleştirin ve hemen altın sarısı renginde fırında pişirin.

Henüz sıcak olan profiterol toplarını enine kesin. İçinde hala pişmemiş hamur varsa, bunu alın. Profiterolleri soğumaya bırakın.

İçine doldurmak için Mango soyulur, içindeki meyvesi dilimlenir, çekirdekleri çıkartılır, daha sonra küçük küpler halinde doğranır ve püre haline getirilir. Jelatin ambalajında yazıldığı gibi eritilir ve hafif ısıtılan Hindistan cevizi sütünde çözülür. Kalan hindistancevizi sütü ilave edilir, Mango püresi ilave edilir ve kısa bir süre soğumaya bırakılır. Krema şeker ve şekerli vanilinle çırpılır ve krema jöle haline almaya başlayınca, krema ve hindistancevizi rendesi ilave edilir.

Mangolu kremayı profiterolün alttaki yarısına doldurun, üst yarısını bunun üstüne oturtun ve ikram edin.