



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](https://yemek.name)

PROFİTEROL DAĞI

<https://yemek.name>

3 yumurta (oda sıcaklığında)

3/4 su bardağı su

1 su bardağı un

6 yemek kaşığı tereyağ veya margarin

1 çimdik tuz

Krema için:

4 adet yumurta sarısı

3/4 su bardağı toz şeker

1/4 su bardağı un

1 çay kaşığı vanilya özütü

1 + 1/2 su bardağı süt

Sos için;

200 gr Bitter Kuvertür Çikolata (eritilmiş)

Fırın 200 derece fanlı olarak ön ısıtma yapılır.

Ocak üzerinde ısıya dayanıklı bir kabın içine su ve tereyağ veya margarine konur ve kaynamaya başlayınca kadar karıştırılır.

Ocaktan alınır ve üzerine elenmiş un ilave edilerek karışıma yedirilir.

Unlu karışım tekrar ocak üzerinde alınır ve düşük ısıda 2 dakika kadar karıştırılır.

Pişen hamur kabın yan yüzeylerine kalıntı bırakmadan toparlanıyorsa, kıvamı olmuş demektir. Ocak üzerinden alınarak yumurtalar eklenmek üzere tezgaha alınır.

Ayrı kaptaki çırpılmış olan 3 adet yumurta azar azar bu karışıma ilave edilir. Yumurtalar eklendikten ve karıştırıldıktan sonra hamur parlak ve yoğun bir görüntüye sahip olacaktır. Bu karışım oda sıcaklığında soğumaya bırakılır.

Yağlı kağıt serilmiş tepsi üzerine, soğumuş hamurdan birer tatlı kaşığı büyüklüğünde hamur topları yerleştirilir ve ön ısıtma yapılan fırında 25 dakika, üzeri kızarıncaya kadar pişirilir.

Süre sonunda fırından çıkarılır ve dikkatlice üstlerinden ufak birer kapakçık kesilir ve bu şekilde fırına tekrar verilir. 10 dakika sonra fırından alınarak, soğuması için tel ızgaraya alınır.

Krema için yumurta ve şeker bir kabın içinde mikser yardımı ile çırpılır. Un ve vanilya ilave edilir.

Diğer tarafta ocak üzerinde ısıtılmış olan süt, bu karışıma azar azar ilave edilir.

Tamamlandığında karışım ocak üzerine alınır ve koyulaşmaya kadar pişirilir. Süre sonunda tezgaha alınır ve soğutulur.

Soğumuş profiterollerin içine krema, özel bir uçla doldurulur ve kapaklar üzerine kapatılır. Servis tabağına alınır.

Üzerine eritilmiş çikolatadökülür ve ikinci kat için profiteroller yerleştirilir.

Tamamlandıktan sonra şeker hamurundan kesilmiş kar taneleri ile süslenir. Servise hazırdr.



© lezzetler.com tarif no:130377 • adi:Profiterol Dağı • gönderen:futuhat • indirme tarihi:23.04.2025 - 20:30