PROFİTEROL

HAMUR MALZEMESI
2/3 su bardagi un
6 çorba kasigi margarin
2/3 bardak su
1/2 çorba kasigi toz seker
3 yumurta
ÇIKOLATALI SOS IÇIN
1 su bardagi seker
3 çorba kasigi kakao
1/2 bardak su
3 çorba kasigi margarin
KREMA MALZEMESI
1 su bardagi süt
6 çorba kasigi toz seker
3 çorba kasigi un
2 çorba kasigi tereyağı
2 yumurta sarisi
1 çay kasigi vanilya
1 paket krem santi

YAPILIŞI
HAMURUN HAZIRLANISI
Erimis margarinin içerisine su ve toz sekeri katarak bir tasim kaynatin. Bu karisimin içine un atarak iyice karistirin, 5 - 6 dakika kadar pisirmeye devam ederek hamurunuzu hazirlayin.
Kabi atesten alarak 3 yumurtayi içine kirin, iyice karistirarak yumurtalari hamura yedirin.
Elde ettiginiz hamuru bir sikma torbasina koyarak kuru bir firin tepsisine ikiser parmak ara ile küçük yuvarlak hamurlar sikin.
Tepsiyi kizgin firina vererek hamurlar kabarip, üzerleri pembelesinceye kadar asagi yukari 30 dakika kadar pisirin. Firindan aldiginiz hamurlari 10 dakika kadar dinlendirdikten sonra hamurlari kirmadan biçakla tepsiden çikarin. Sicakken enli kisimlarini kapak seklinde kesin. Hamurlari bir kenara ayirin.

KREMANIN HAZIRLANISI
Bir tencereye yumurta sarilarini, sekeri ve vanilyayi koyarak iyice karistirin. Kaynar sütü azar azar ilave ederek karistirmaya devam edin. Tencereyi ocagin üzerine koyun unu ilave ederek krema kivamini alana kadar karistirarak kaynatin. Son olarak tereyağını ekleyerek yeniden karistirin.

ÇIKOLATA SOSU
Bir kaba kakao ve seker koyarak iyice harmanlayin. Kakaolu sekere azar azar su ya da sütü kattiktan sonra kabi atese koyun. Karisim boza kivamina gelinceye kadar karistirarak pisirin. Sos koyulasinca kabi atesten alarak margarini katin, karistirarak sosa yedirin.

Hazirladiginiz agzi açik hamurlarin içine kremalar doldurarak kapaklarini kapatin. Kremali hamurlari bir servis tabagina dizin. Üzerlerine çikolata sosu dökün, hazirladiginiz krem santiyle sosun üzerini de süsleyin.

© lezzetler.com tarif no:3988 • adı:Profiterol • gönderen:BILDIRCIN • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:07