



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

## PROFİTEROL PASTA

1 adet kakaolu hazır pasta keki

1 paket kakaolu gofret

Profiterol hamur için:

125 gram tereyağı

½ su bardağı süt

½ su bardağı su

1.5 su bardağı un

4 yumurta

1 tutam tuz

Dolgu Kreması Malzemeleri:

3 su bardağı süt

2 çorba kaşığı un

2 çorba kaşığı nişasta

5 çorba kaşığı şeker

1 adet yumurta

1 paket vanilya

Çikolata Sosu Malzemeleri:

1 paket Bizim Mutfak Çikolata Sos

Süt

Tencereye suyu, sütü ve yağı aktarın. Kısık ateşte yağ eriyene kadar hafifçe karıştırarak ısıtın.

Yağ eriyip süt kaynamaya başlayınca, tuz ve unu ekleyin. Tahta bir kaşıkla aynı bir helva hazırlar gibi 10 dakika boyunca karıştırarak kısık ateşte pişirin.

Harcı soğuyunca yumurtaları tek tek ekleyip spatula veya mikser ile karıştırın. Karışımı sıkma ucu takılı sıkma torbasına aktarın.

Yağlı kağıt serili fırın tepsisine pinpon topu büyüklüğünde sıkın. 175 derecede ısıtılmış fırında pembeleşene kadar pişirin.

Beyaz kremasını hazırlamak için sos tenceresine tüm malzemeyi aktarıp karıştırın. Sütü yavaş yavaş karıştırarak ekleyin.

Kremamızı hazırlarken pütür kalmaması için devamlı karıştırmaya özen gösterin. kaynayıp kıvam alınca ocaktan alın ve ara ara karıştırıp iyice soğumasını sağlayın.

Sos tenceresinde çikolatalı sosu hazırlayın. Krema soğuduktan sonra bir sıkma torbasına alın ve pastanın katları arasına sıkarak yayın. Pastanın kenarları ve üst kısmı için de aynı işlemi uygulayın.

Gofretleri pastanın kenarlarına dik şekilde dizin ve yapışmalarını sağlayın. Profiterol toplarını ortadan keserek dolgu kremasından doldurun.

Topları pastanın üst katına yerleştirin. En son çikolata sos gezdirerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:172464 • adi:Profiterol Pasta • gönderen:Selver Somuncu • indirme tarihi:07.04.2025 - 11:52