PROFİTEROL

Hamuru için:
1 su bardağı su
1 su bardağı un
125 gram tereyağı
3 adet yumurta
Kreması için:
500 mililitre süt
1,5 çay bardağı toz şeker
3 yemek kaşığı un
1 adet yumurta
1 paket vanilya
Çikolata sosu için:
220 gram bitter çikolata
200 gram krema

Kremayla başlayın. Süt ve toz şekeri sos tenceresine aktarıp karıştırın.
Un ve yumurtayı da ilave edin ve orta ateşte kıvamı koyulaşana kadar pişirin.
Kremaya vanilyayı da ekleyip iyice karıştırın ve altını kapatın.
Oda sıcaklığına geldiğinde sıkma poşetine doldurduğunuz kremayı buzdolabına koyun.
Profiterol hamuru için su ve tereyağını tencerede kaynatın.
Unu da ekleyip 3-4 dakika boyunca sürekli karıştırın.
Hamur toparlanınca ocaktan alıp 15 dakika kadar dinlendirin.
Oda sıcaklığındaki yumurtaları birer birer hamura ekleyin ve iyice karıştırarak yedirin.
Hamurunuzu 15 dakika daha dinlendirdikten sonra pişirme kağıdı serdiğiniz fırın tepsisine kaşık ya da sıkma torbası yardımıyla arada boşluk kalacak şekilde küçük yuvarlaklar halinde aktarın.
Fırını 180 dereceye ayarlayıp ısıtın.
Profiterolleri 40 dakika kadar fırınlayın. Çıkarıp oda sıcaklığına gelmelerini bekleyin.
Soğuyan hamurların altlarına bıçakla delik açıp en az 1 saat buzdolabında beklettiğiniz kremayı hamurların ortasındaki boşluklara doldurun.
Profiterolleri servis tabağına piramit şeklinde dizin.
Çikolata sosu için bitter çikolatayı doğrayıp kremayla birlikte sos tenceresinde eritin.
Ocaktan alıp ılınmasını bekleyin ve servis tabağındaki profiterollerin üzerine gezdirin.
Üzerini dilediğiniz gibi süsleyip servis edin.

© lezzetler.com tarif no:145448 • adı:Profiterol • gönderen:ay ışığı • indirme tarihi:22.05.2024 - 05:02