



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PROFİTEROL

<https://www.elele.com.tr>

Pataşu hamuru için:

225 gr su

230 gr tereyağı

4 gr tuz

120 gr elenmiş un

5 adet yumurta

Pastacı kreması için:

10 adet yumurta sarısı

590 gr krema

500 gr süt

220 gr şeker

4 gr vanilya

60 gr un

30 gr tereyağı

3 adet jelatin

Çikolata sosu için:

50 gr krema

80 gr çikolata

İlk olarak pataşu hamurunu hazırlamalısınız. Tereyağını eriterek, su ve tuz ile karıştırın. Ardından unu eleyerek ekleyin. İyice kavrulduktan sonra ocaktan alın ve soğutun. Yumurtaları ekleyerek biraz bekletin ve fırın tepsisine şekilli bir şekilde koyun. 170 derece önceden ısıtılmış fırında 10 dakika, ardından 190 derecede 10 dakika daha pişirin. Bu işlemin ardından kremayı hazırlamak için 100 gr şekerle karamel yapın. Süt, krema ve vanilyayı ocağa alın ve kaynama noktasına getirin. Yumurta sarısı ve şeker ile karıştırdıktan sonra unu ekleyerek tekrar karıştırın. Aynı bir yerde jelatini soğuk suda çözdürün. Süt karışımına karameli ekleyip çırpın. Ardından yumurtalı karışımı yavaşça ekleyip muhallebi kıvamına geldikten sonra alın. Karışıma tereyağı ve jelatini ekledikten sonra hamurların içine yerleştirin. Üzerine çikolata sosunu benmari usulü eritip dökün.

