



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PROFİTEROL

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

Şu hamuru için:

1 su bardağından 1 parmak fazla su

1,5 su bardağı un

7 yemek kaşığı tereyağı

1 çay kaşığı deniz tuzu

4 yumurta

Pastacı kreması için:

Yarım kg süt

1 vanilya çubuğu yada toz vanilya

5 adet yumurta sarısı

1 su bardağından az şeker

Yarım su bardağı nişasta

Yarım su bardağı un

6 yemek kaşığı krema

Mandalina-limon rendesi

Çikolata sosu için:

2 paket bitter (%80 )

4 yemek kaşığı krema

4 yemek kaşığı tereyağı

1 tatlı kaşığı toz acı biber

Şu hamurunu hazırlamak için bir tencereye su, tereyağı ve tuzu karıştırılmalı ve iyice eridiğinde içine unu ekleyip toplandıktan sonra altını kapatıp soğuması için dinlendirelim. Soğuduktan sonra yumurtaları tek tek kırıp mikser ile karıştırıyoruz. Asla hepsini bir anda koymayalım. İyice hamurun yumurtayı çektiğinden emin olduktan sonra diğer yumurtayı ekleyelim. Daha sonra kaşık yada krema poşeti yardımı ile ceviz büyüklüğünde toplar yapıp fırın tepsisine dizelim. 180 derecede 20-25 dakika arasında rengini kontrol ederek çıkartabilirsiniz. Fırınlama süresinde sakın fırın kapağını açmayınız. Yanlışlıkla açarsanız profiterol toplarının bir anda söneceğini göreceksiniz maalesef.

Ayrı bir tencerede çiğ krema haricindeki tüm pastacı kreması malzemelerini kıvam alana kadar sürekli karıştırarak pişiriyoruz. Piştikten sonra kremayı da ekleyip soğuması için dinlendiriyoruz.

Benmari usulü erittiğimiz çikolataların içine krema ve tereyağını ekleyerek bir süre daha benmaride karıştırıyoruz.

Soğumuş olan profiterol toplarımızı keskin bir bıçak yardımı ile nazikçe ortadan ikiye kesip pastacı kremasını içlerine yerleştiriyoruz. Bir diğer yöntem ile krema poşeti ile topların altını delerek yapmak ama toplarımız çok kırılabileceği için bazen çatlayabilir. Daha sonra üzerine efsane çikolata sosumuzu ekleyip arzuya göre dondurma ile servis edilebilir.

Not: Bu tarif tam orijinal hali ile bir Fransız profiterolüdür.



---

© lezzetler.com tarif no:150705 • ad:Profiterol • gönderen:ülke • indirme tarihi:05.04.2025 - 12:27