PROFİTEROL

Topları için:
250 ml. su
175 gr. un
Bir tutam tuz
110 gr. tereyağı
4-5 adet yumurta
Pastacı Kreması için:
500 ml. süt
150 gr. toz şeker
40 gr. tereyağı
5 adet yumurta sarısı
60 gr. un
50 gr. mısır nişastası
1 adet çubuk vanilya
Üzeri için:
200 gr. krema
300 gr. bitter çikolata
Pudra Şekeri

Profiterol topları için, su tereyağı ve tuzu ocağa koyun ve tereyağı eriyince unu ilave ederek spatula ile karıştırın ve biraz soğutun. Soğumaya yakın içerisine teker teker yumurtaları kırın ve mikserle hızlı devirde karıştırın.
4 yumurtayı koyduktan sonra eğer harcınız doğru kıvamdaysa 5 inci yumurtayı kırmayın.
Hamur koyu mayonez kıvamında olmalıdır, hamurunuz bu kıvama geldiğinde sıkma torbasına alın ve yağlı kağıt serdiğiniz tepsiye küçük toplar halinde, birbirlerine çok bitişik olmadan sıkın.
190 derece önceden ısıtılmış fırında 12-15 dakika pişirin.
Krema için, sütü bir tencereye alın içerisine vanilya tohumlarını koyup ısıtın.
Şeker ve yumurta sarılarını iyice çırpıp, un, tereyağı ve nişastayı ekleyin.
Sütü bu karışıma ılıtarak karıştırın ve tüm karışımı tekrar tencereye alarak ateşin üzerinde sürekli karıştırarak muhallebi kıvamına getirin.
Pastacı kremanızı sıkma torbasına alın.
Üzeri için; kremayı ısıtın kenara alın. Çikolataları kırıp içinde eritin ve ılıtın.
Profiterol toplarının alt kısmından parmağınızla bir delik açıp kremayı içlerine sıkın, servis tabağına alın.
Ardından topların üstüne çikolata sosundan dökün ve servis edin.

© lezzetler.com tarif no:152849 • adı:Profiterol • gönderen:horanta • indirme tarihi:21.05.2024 - 13:20