PROFİTEROL

125 gram tereyağı
Bir tutam tuz
1 su bardağı un
1 su bardağı su
4 adet yumurta
İç kreması için:
2 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı mısır nişastası
6 çorba kaşığı tozşeker
1 adet yumurta sarısı
2,5 su bardağı süt
1 paket vanilya
Çikolata sosu için:
1 litre süt
3 çorba kaşığı kakao
3 çorba kaşığı tepeleme un
Yarım su bardağı tozşeker
1 çorba kaşığı tereyağı

Öncelikle hamuru için tereyağı, tuz, un ve suyu bir tencereye alın. Kısık ateşte hızlıca birkaç dakika karıştırarak pişirin. Tencereyi ocaktan alın ve yumurtaları teker teker ilave ederken bir yandan da çırparak hamura yedirin. Hamurdan bir kaşıkla cevizden biraz daha küçük parçalar alarak, yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında pişmeye bırakın. Hamurun içinin boşalması için pişmesine yakın fırının ısısını100 dereceye düşürün ve 15-20 dakika bu şekilde pişirin. Fırından çıkarın ve soğuması için bir kenara alın. İç kreması için un, mısır nişastası, tozşeker ve yumurta sarısını bir tencereye alıp, karıştırın. Sütü ilave edin ve koyu bir kıvam alana kadar karıştırarak pişirin. Tencereyi ocaktan alın ve vanilyayı katıp karıştırın. Çikolata sos için süt, kakao, un ve tozşekeri tencereye alın. Koyu bir kıvam alana kadar sürekli karıştırarak pişirin. Tencereyi ocaktan alın ve tereyağını katıp spatula ile aşağıdan yukarı doğru karıştırarak erimesini sağlayın. Soğuyan hamur toplarının altını delin ve krema ile doldurun. Hamur topları ve krema bitene kadar aynı işleme devam edin. Servis tabağına aldığınız kremalı hamur toplarının üzerine çikolata sos gezdirin ve servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:160539 • adı:Profiterol • gönderen:gül • indirme tarihi:21.05.2024 - 12:38