PROFİTEROL

Hamuru için:
100 gram tereyağı
1 su bardağı su
1 yemek kaşığı şeker
1 su bardağı un
3 adet yumurta
Vanilya
İç kreması için:
2 Su Bardağı süt
2 Çay bardağı toz şeker
1 Çay bardağı un
2 tatlı kaşığı nişasta
1 paket vanilya
2 yumurta sarısı
Çikolata Sosu için:
1 küçük paket krema
150 gram bitter çikolata

Suyu bir tencereye koyunuz.
Su ısındığında margarini ve şekeri içine koyuyoruz malzemeler eridiğinde içine 1 su bardağı unu ekliyoruz ve kısık ateşte pişiriyoruz.
Hamuru soğuması için bir kenara alıyoruz.
Diğer taraftan iç kremasını hazırlıyoruz.
Bir tencere içinde süt, yumurta sarısı, şeker, unu karıştırıp muhallebi haline getirmek için kısık ateşte sürekli karıştırıyoruz.
Yarım çay bardağı suyun içinde nişastayı muhallebiye ekliyoruz.
Koyulaştığında ocaktan alıp vanilyayı ekliyoruz.
Soğuması için kenara alıyoruz.
Hamur soğuduktan sonra teker teker yumurtaları hamura ekleyip yoğuruyoruz.3 yumurtayı da ekledikten sonra pürüzsüz bir hamur olunca krema torbasına veya poşetin ucunu delip sıkmak suretiyle tepsiye toplar sıkıyoruz.
150-160 derece yani orta hararetli ısılı fırında 30 dakika pişiriyoruz.
Fırın kapağını açmayın. Fırından topları çıkardıktan sonra soğumasını bekleyin.
Soğuyan topları ya dibinden delerek ya da ortadan ikiye keserek içine hazırladığımız kremadan dolduruyoruz.(Kremayı ne kadar bol koyarsanız o kadar lezzetli olur).
Üstü için bir sos tenceresinde kısık ateşte kremayı ısıtıyoruz.
İnce kıydığımız çikolata parçalarını ekleyip ocağın altını kapatıyoruz.
Hazır olduğunda sosu servis tabağına dizdiğiniz topların üstüne döküyoruz.

© lezzetler.com tarif no:163953 • adı:Profiterol • gönderen:Doctor • indirme tarihi:21.05.2024 - 13:02