PROFİTEROL

1 su bardağı su
2 yemek kaşığı tereyağı
2 tatlı kaşığı toz şeker
1 su bardağı un (elenmiş)
1 çay kaşığı tuz
2 yumurta
Pastacı kreması için:
2,5 su bardağı süt
1 paket vanilin ya da 1 çay kaşığı vanilya özü
2 yumurta
2 yemek kaşığı un
1 yemek kaşığı nişasta
Yarım su bardağı toz şeker
Çikolata sosu için;
240 gr bitter çikolata
1 yemek kaşığı tereyağı
Yarım su bardağı süt

Profiterol hamuru için, suyu şekeri ve tereyağını ufak bir tencereye alıp ocağa koyuyoruz. Tereyağı eridiği zaman içerisine unu ve tuzu bir kerede ekliyoruz ve iyice spatulayla yediriyoruz. Hamur tencerenin dibine yapışmaya başladığı zaman ocaktan alıyoruz ve soğumaya bırakıyoruz. Hamur ılınınca yumurtaları teker teker ekleyip hamura iyice yediriyoruz ve sıkma torbasına alıyoruz. Yağlı kağıt serdiğimiz bir tepsiye kremayı küçük toplar şeklinde sıkıyoruz. Elimizi ıslatıp hamurların topların üzerine hafif bastırıyoruz. 200 derecede 25 dakika pişiriyoruz. Yağlı kağıt sermeden önce, yapışması için tepsiye birkaç küçük parça tereyağ koyabilirsiniz, hamuru sıkarken kolaylık sağlaması için. Hamur toplarımız fırından çıkınca soğumaya bırakıyoruz ve soğuyunca altlarına bıçakla minik delikler açıyoruz.
Pastacı kreması için, sütten yarım bardak ayırıp gerisini ocağa alıyoruz ısınmaya bırakıyoruz. Bir karıştırma kabında yumurtaları, şekeri, unu, nişastayı ve vanilini ayırdığımız sütle iyice çırpıyoruz. Isınan sütü içerisine yavaş yavaş ekleyip çırpıyoruz ve kremayı tekrar tencereye alıp ocağa koyuyoruz ve kalınlaşana kadar çırpıyoruz. Kaynamaya başlayınca 2 dakika daha karışıtırıp ocaktan alıyoruz. Soğumaya bırakıyoruz ve sıkma torbasına alıyoruz ve hamurların içerisine sıkıyoruz.
Çikolata sos için; bir tencerede su kaynatıyoruz ve altını kısıyoruz. Isıya dayanıklı bir kaba çikolatayı, tereyağını koyup bu su dolu tencerenin üzerine oturtuyoruz. Çikolata ve tereyağı eriyince kenara alıyoruz ve sütü ekliyoruz. Soğuyunca profiterollerin üzerine gezdiriyoruz.

© lezzetler.com tarif no:173360 • adı:Profiterol • gönderen:Somuncu • indirme tarihi:21.05.2024 - 19:57