PROFİTEROL

Ankara Büyükşehir Belediyesi
Belmek Yemek Kitabı

100 gr. margarin
2 su bardağı un
2 su bardağı su
1/2 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı şeker
4 adet yumurta
Krema için:
1 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı nişasta
1 çorba kaşığı pirinç unu
7 çorba kaşığı şeker
1/2 litre süt
1 paket vanilya
Çikolata sosu için:
200 gr. bitter çikolata
1 paket küçük krema

Margarin, su, tuz ve şeker tencere içerisinde kaynatılıp un, yavaş yavaş ilave edilerek 15 dakika topak olmaması için hızlı hızlı karıştırılarak pişirilir. Hamur toparlanınca altı kapatılır, soğumaya bırakılır.
Yumurtalar tek tek içine ilave edilip macun kıvamına gelene kadar elle yoğrulur, (ele yapışacak şekilde)
Buzdolabında yarım saat bekletildikten sonra çıkarılır. Hamur, elle yuvarlanır ve yağlanmış tepsiye dizilir.
Önceden ısıtılmış 150-180 derece fırında 45 dk. kabarana kadar alt ve üst pişirilir (kuruyuncaya kadar)..
Kremanın Yapılışı: Un, şeker, nişasta ve pirinç unu tencereye konur, içerisine yavaş yavaş süt ilave edilir. Kısık ateşte 10 dakika karıştırılarak pişirilir. Pişirme işleminden sonra üzerine vanilya ilave edilip soğutulur. Hazırlanan krema, pişen profiterollerin içine şırınga yardımıyla doldurulur.
Servis tabağına dizilerek çikolata sosu ılıkken profiterollerin üzerine dökülerek servis yapılır.
Çikolata sosun yapılışı: Teflon tencereye krema boşaltılır, kaynamaya yakın bitter çikolata ilave edilip koyulaşınca ocaktan alınır.

© lezzetler.com tarif no:88991 • adı:Profiterol • gönderen:siyami • indirme tarihi:26.04.2024 - 15:37