



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

SÜPER PROFİTEROL

MALZEMELER

KREM PATISSERİ İÇİN

5 Su Bardağı Süt
1.5 Su Bardağı Toz Şeker
2 Kahve Fincanı Un
1 Kahve Fincanı Nisasta
3 Yumurta
1 Paket Vanilya
ÇİKOLATA SOSU İÇİN
Çiğ Krema
2 Paket
Çikolata

YAPILIŞI

PATISSERİNİN HAZIRLANIŞI

Sütü bir tencerede kaynatın. Çukur bir kaptaki yumurtaları ve toz şekerini çirparak kabartın. Vanilya ekleyerek tekrar çirpin. Kaynamış 1 bardak sütü, unu ve nisastayı ilave ederek yeniden çirpin. Geri kalan sütü karışımına ilave edin. Karışımı bir kaba boşaltın. Atesin üzerine 2/3'ü su dolu bir tencere koyup kabinizi üzerine oturtun. Karışımınız ağırlaşmaya kadar pisirin. Ocaktan aldığınız kremaya 3 çorba kasığı margarin koyarak mikserle karıştırın.

ÇİKOLATA SOSUNUN HAZIRLANIŞI

Çiğ kremayı bir tencereye koyun. Ocakta kaynadıktan sonra çikolataları içine atarak eritin. Kivama gelince altını kapatın. Soguması için bir kenara ayırın.

PROFİTEROLÜN HAZIRLANIŞI

Soguyan krem pafisseriyi bir tabağa alın. Süpermen şekli vererek üzerine çikolata sosu dökün. Badem ezmesiyle Süpermen arması, eldiven ve ayakkabı şekilleri hazırlayarak gıda boyasına batırın. Profiterölünü bunlarla süsleyerek soğutun ve çocuğunuza servis yapın.

[ML® Profiterol için tıklayın](#)