



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHİNLİ PROFİTEROL

250 gr pasta kreması (iç harcı için)
275 ml krema (sosu için)
100 gr tahin (sosu için)
55 gr sütlü çikolata (sosu için)
225 gr bitter çikolata (sosu için)
125 ml su
125 ml süt
5 gr tuz
175 gr un
112 gr tereyağı
5 adet yumurta
100 gr tereyağı (sosu için)
100 gr glikoz (sosu için)
100 gr şeker (sosu için)

Hazırlanışı

Su, süt, tereyağı ve tuzu ocağa koyun. Kaynamaya başlayınca unu ilave ederek tahta kaşıkla karıştırın. 1 dakika pişirip soğumaya bırakın. Yumurtaları ilave edip çırpıcı ile ya da kaşıkla birbirine yedirin. Koyu mayonez kıvamına gelince sıkma torbası ile yağlı tepsi veya silpata şekil vererek sıkın ve 190 derecede 10-12 dakika pişirin.

Sosun Yapılışı:

Çikolatalar hariç tüm malzemeyi karıştırarak ocakta kaynatın.
Çikolataları ilave edin. İyice karıştıktan sonra soğumaya bırakın.