

Cikolata Soslu Profiterol

Malzemeler

Hamuru icin;
200gr. bitkisel margarin
2 su bardagi su
1 cay kasigi toz seker, tuz
2,5 su bardagi un
4 adet yumurta
Icinin kremasi icin;
2 adet yumurtanin sarisi
4 yemek kasigi toz seker
1 paket vanilya
3 tepeleme yemek kasigi un
3 su bardagi sut

Yapilisi

Margarini, suyu, toz sekeri ve tuzu orta boy bir tencereye aktarip orta isili ateste kaynayincaya kadar pisirin.

Su kaynamaya baslar baslamaz ocagin altini kisip unu azar azar ekleyerek tahta bir kasikla surekli karistirin. 2-3 dakika sonra, un, suyu iyice cekip katilasacak ve tencerenin icinde toplanmaya baslayacaktır. Hamur toplanmaya basladiginda tencereyi ocaktan alip bir kenarda sogumaya birakin.

Hamur soguyunca, yumurtalari uzerine teker teker kirip yogurmaya baslayin. Hamuru 1 dakika kadar yogurmanız yeterli olacaktır.

Ele yapismayan, cok yumusak hamurdan kabuklu ceviz buyuklugunde parcalar koparip parcalari yuvarlayin. Hamur elinize yapisiyorsa koparma islemini yaparken parmak uclarinizi sivi yag ile ıslatabilirsiniz.

Hazirladiginiz yuvarlak hamurlari, yumusak margarinle yaglanmış firin tepsisine aralikli olarak dizin. Hamurlari 5 dakika onceden 175 dereceye ayarladigimiz firinin orta rafinin altındaki rafa yerlestirin. Uzerleri hafif pembelesinceye kadar, 30 dakika pisirin.

Firinin kapagini acin ve hamur toplarini soguyuncaya kadar firinda bekletin. (ben profiterollerini 5 dakika onceden ısıtip turboya ayarladigim (200 derece) firinda 30 dakika pisirip cikariyorum. Bu yontemle hamur toplari formunu kaybetmeden pisiyor.)

Hamurlarin sogumasini bekleyip bir bicakla ortalarini yarin.

Diger taraftan, icinin kremasini hazirlamak icin; tahin, krema ve toz sekeri bir kapta mikserin yuksek devriyle 2-3 dakika kadar cirpin.

Kremayi profiterollerin icine doldurun. Bu kremanın alternatifi olan diger kremanın yapilisi da soyle: Yumurta sarilari, toz seker, vanilya ve unu kucuk bir tencereye koyun. Bir taraftan tel cirpici yardimiyla karistirirken, bir taraftan da sutu ve margarini ekleyin. Karisimi kisik atesin uzerine oturtup surekli karistirarak muhallebi kivamina gelinceye kadar pisirin.

Krema kaynamaya baslar baslamaz ocaktan alin. Mikserin yuksek devriyle 2-3 dakika daha cirpip ilik hale gelmesini saglayin. Sonra da bir cay kasigiyla profiterollerin icine doldurun. Hazirladiginiz profiterollerin uzerine erimis bitter cikolata ya da hazır cikolata sosu gezdirip servise sunun.

Not: Ikinci alternatif hamuru kullanırsanız cok daha civik bir hamur elde edeceksiniz, o zaman hamuru tatli kasigiyla alip firin kagidi serilmiş tepsiye aralikli olarak

yerlestin.