

Kayisili Profiterol

Malzemeler

Hamuru icin:

125 ml.sut

200 ml. su

1 cay kasigi seker

1/2 cay kasigi tuz

100 gram margarin

150 gram un

4 yumurta

Krema icin:

500 ml sut

40 gram un

30 gram nisasta

2 yumurta sarisi

80 gram seker

1 paket vanilya

10 adet kuru kayisi

Uzeri icin:

150 gram bitter cikolata

Yapilisi

Derin tencerede su,sut,tuz ve sekeri isitin.Seker eriyince margarin de ekleyip kisik ateste margarin iyice eriyip kaynama noktasina gelene kadar isitmaya devam edin. Elenmis unu yavasca sivi karisima ekleyin.Tahta kasik yardimi ile surekli ve hizla karistirarak koyu bir hamur kivami elde edin.Hamuru baska bir karistirma kabina aktarin. Yumurtalari hafifce catal yardimi ile cirpin ama kopurtmemeye ozen gosterin.

Her seferinde yarim yumurta ekler gibi azar azar yumurtayi sicak hamura yedin. Bu islem zor ve yorucu fakat mutlaka tahta kasik kullanin ve her seferinde koydugunuz yumurta tamamen emilmeden yumurta eklemeyin. Islem sonunda yogun,icerisinde bol miktarda hava olan akici bir profiterol hamuru elde etmis olduk.

Firini 200 derecede isitin.

Buyuk bir firin tepsisinin altina yagli kagit yerlestirin.

Yagli kagit uzerine sikma torbasi ile ceviz buyuklugunde parcalar sikin ve aralarinda 1.5 cm kadar bosluk olsun.Eger sivri kisimlar kaldiyrsa parmaginiza suya batirp o kisimlari geriye ittirin aksi takdirde yanacaktır.

20-25 dakika kadar uzerleri kizarincaya kadar profiterollerini pisirin ve cikarip sogumaya birakin.

Profiteroller firinda piserken kremayi hazirlayabilirsiniz.Kayisilari blender yardimi y ile kiyerek pure haline getirin.

Sutu kaynatin.Yumurta sarilari,seker,un ve nisastayi baska bir kapta cirpin.Sutu yavasca bu karisima yedin.

Sonrasinda tekrar karisimi tencereye alarak muhallebi kiavmi alincaya kadar cirparak pisirin.Pistikten sonra icerisine vanilya ve kayisilari ekleyip ocaktan alin.Kremanin uzerine alüminyum folyo ile orterek kabuk tutmasini engelleyin. Alüminyum folyoyu kabin kenarina degil dogrudan kremaya temas edicek sekilde ortun.

Krema ve profiteroller soguduktan sonra kremayi sikma torbasi yardimi ile profiterollere

doldurun eger ki sikma torbaniz yoksa profiterolleri bicak yardimi ile sandvic gibi acip kremayi cay kasigi yardimi ile bolca koyun.
Bitter cikolatayi benmari usulu eritin.Eriyen cikolatayi firca yardimi ile profiterollerin uzerine surup dondurma ile servis yapabilirsiniz.