

Profiterol

Malzemeler

Hamur için:

1 su bardağı su

100 gram margarin

1 su bardağı un

3 yumurta

Krema için:

2 yemek kasığı un

2 yemek kasığı nisasta

1 su bardağı şeker

750 ml süt

1 paket toz krem şanti

Üzeri için:

Çikolata sos

Yapılışı

Su ve margarin bir tencereye alınır. Margarin eriyince un eklenip tel çirpici ile 1 dakika kadar çirpilir. Karışım ocaktan alınip ılıktan biraz daha soğuk kıvamına geldiğinde teker teker yumurtalar eklenip hamura yedirilir. 1 tatlı kasığı miktarında hamur alınip yağlı kâğıt ile kaplı fırın tepsisine aktarılır. Tüm hamur bitene kadar işleme devam edilir. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında pembeleşene kadar bekletilir. Fırın kapatılıp tepsi fırın içinde 2 saat bekletilir. Fırının kapağı asla açılmamalıdır. Krema için krem şanti dışında tüm malzeme bir tencereye alınip muhallebi kıvamına gelene kadar pisirilir. Muhallebi soğuduktan sonra toz krem şanti eklenip mikserlenir. Pismis hamur toplarina enlemesine kesik atılır. İçleri krema ile doldurulur. Çikolata sos ile servis yapılır.