

Profiterol Tatlısı

Malzemeler

1 su bardağı su

1 su bardağı un

125 gr margarin

3 adet yumurta

Kremamız için Gerekli Malzemeler

2,5 su bardağı süt

3 yemek kaşığı un

1,5 çay bardağı şeker

1 adet yumurta

1 paket vanilya

Üzeri için Gerekli Malzemeler

1 paket hazır çikolata sosu

Yapılışı

Ufak bir tencere ile margarine 1 bardak suyu koyalım ve kaynatalım. Yağ eridikten sonra 1 su bardağı da unu ilave edelim 2-3 dakika kadar karışımı sürekli karıştırarak pisirelim. Sürekli karıştırmamız yorucu olacaktır ama hamurun kaliteli olması için bunu yapmaya özen gösterelim. Hamuru 2-3 dakika karıştırarak hazırladıktan sonra ocagi kapatarak 10 dakika kadar hamurun soğumasını bekleyelim. Hamuru dinlendirdikten sonra 3 adet yumurtayı hamura eklememiz gerekiyor. Burada dikkat etmeniz gereken şey 3 yumurtayı da kırıp hamura yedirmeye çalışmayalım bu işlemde biraz yorucu olabilir ama profiterolun güzel olması için her yumurtayı hamura ayrı ayrı kırarak yedirelim. Bu işlem tamamlandıktan sonra yapışkan bir hamur elde etmiş olduk. Hamurun kabarması için iyice karışmış olması gerekiyor, bu yüzden karıştırma işlemine önem gösterelim. Butun yumurtaları kırıp hamura yedirdikten sonra 10 dakika kadar hamuru dinlendirelim. Tepsimizi yağlayarak kaşık yardımı ile hamurdan ceviz büyüklüğünde olacak şekilde aralarında en az 2 cm boşluk olacak şekilde paylaştıralım. Resimdeki gibi yapmaya çalışalım ve elimizle düzgün olması için şekillendirmemiz gerekiyor.

Daha önce 180 derece ısıtılmış fırinimizde üzeri kızarana kadar ortalama 40 dakika pisirelim.

Hamurlar hazır olduktan sonra kremasını hazırlayalım. Vanilya dışındaki bütün malzemeleri bir tencereye koyarak kremayı pisirelim, kremamız pistikten sonra üzerine vanilyayı ekleyerek iyice karıştıralım. Profiterolun pisen hamurunu ikiye bölerek hazırladığımız kremayı sıkma torbası ile dolduralım. Tüm profiterollerini doldurduktan sonra üzerine çikolata sosumuzu gezdirelim. Artık profiterolumuz servise hazır, afiyet olsun!)