

Profiterol (Fransız Mutfağı)

Süre: 1 Saat dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 25 Dakika
>> **Pişirme Süresi:** 35 Dakika
>> **Kaç Kişilik:** 6-8 Kişilik

Malzemeler:

□□ Hamuru için:

- 1 su bardağı su
- 100 gr tereyağı
- 1 su bardağı un
- 1 çay kaşığı tuz
- 4 adet yumurta

□□ Krema Dolgusu için:

- 2,5 su bardağı süt
- 1 çay bardağı toz şeker
- 2 yemek kaşığı un
- 1 yemek kaşığı nişasta
- 1 yumurta sarısı
- 1 paket vanilin

□□ Çikolata Sosu için:

- 100 gr bitter çikolata
- 1 su bardağı süt
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı kakao
- 1 yemek kaşığı toz şeker

Kiraz'ın Mutfağı

Yapılışı:

1. Hamurun Hazırlanması:

- Tencereye su ve tereyağını ekleyip kaynat.
- Un ve tuzu ekleyip hızlıca karıştırarak 2-3 dakika pişir.

- Ocaktan alıp ılınmasını bekle, ardından yumurtaları tek tek ekleyerek mikserle çırp.
- Hamuru sıkma torbasına koy ve yağlı kağıt serili tepsiye ceviz büyüklüğünde sık.
- 180°C'de önceden ısıtılmış fırında 30-35 dakika pişir.

2. Krema Dolgusunun Hazırlanması:

- Tüm malzemeleri bir tencereye al ve orta ateşte koyulaşana kadar karıştırarak pişir.
- Oda sıcaklığına gelince profiterol hamurlarını ortadan kes ve içine doldur.

3. Çikolata Sosunun Hazırlanması:

- Çikolata, süt, tereyağı, kakao ve şekeri küçük bir tencerede kısık ateşte erit.
- Homojen kıvam aldığında ocaktan al.

4. Servis:

- Profiterol toplarını servis tabağına al ve üzerine çikolata sosunu gezdir.
- Antep fıstığı veya fındık ile süsleyerek servis et.

>> **İpucu: Çikolata sosunu sıcak değil, hafif ılık dökersen profiterol daha dengeli bir kıvam alır!**

Kiraz'ın Mutfağı