

Profiterole s jagodama



težina: **lako**

za: **50** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **260 ml**vode
- **80 g**margarina
- **180 g**brašna
- **malosoli**
- **3**jajeta

Za fil:

- **250 ml**mleka
- **1** kesica pudinga bela kafa
- **4** kašike šecera
- **150 g**Moja Kravica Kuhinja slatke pavlake
- **50 g**cokolade
- **100 g**jagoda

Priprema

Testo: Vodu malo posoliti i staviti da prokljuca. Staviti margarin i mešati dok se margarin ne istopi, potom dodati brašno i skloniti sa vatre. Dobro promešati, dok testo ne pocne da se odvaja od šerpe. kada se testo ohladi umešati jedno po jedno jaje. Kašicicom stavljti testo u pouljani pleh i peci 20 minuta na 180 C.

Fil: Umutiti puding sa mlekom po uputstvu na kesici i dodati šecer. U drugoj posudi umutiti slatkou pavlaku. Ohlaen puding sipati u posudu sa pavlakom i mutiti sa mikserom dok se masa me ujednaci. Ohlaene profiterole

preseci na pola i puniti ih filom, preko fila staviti komad jagode. Na kraju preliti otopljenom cokoladom.

Savet