

Karamel profiterole



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za testo:

- **150 g** brašna
- **250 ml** vode
- **125 ml** ulja
- **4** jajeta
- **prstohvat** soli

Za fil:

- **250 ml** mleka
- **2** žumanca
- **1 kašičica** ekstrakta od vanile
- **30 g** šećera
- **1 kašika** brašna
- **1 kašika** gustina
- **50 ml** slatke pavlake

Za karamel:

- **200 g** šećera

Priprema

U lonac sipati vodu, ulje i so. Kada voda provri postepeno dodavati brašno i mešati oko 5 minuta, dok smesa ne

pocne da se odvaja od lonca.

Testo prebaciti u drugu posudu, malo ohladiti i ubacivati jedno po jedno jaje, dok se ne dobije glatka, gusta smesa.

Testo ubacivati u špric sa zvezdastim nastavkom i na pleh obložen masnim papirom istisnuti kupice precnika 2-3 cm, ali da ne budu previsoke.

Peci u zagrejanj rerni na 200 stepeni oko 30 minuta.

Za spremanje fila prvo prokuvati mleko, a u drugoj posudi umutiti žumanca i šećer, dodati ekstrat vanile, brašno i gustin pa dobro promešati.

U smesu sa žumancima dodati nekoliko kašika mleka i pomešati. Zatim celu smesu sipati u mleko i kuvati 2-3 minuta dok se ne zgusne.

U ohladjen krem dodati umucenu slatku pavlaku, pa kremom napuniti profiterole.

Za karamel u šerpici prvo zagrejati 50gr šećera, a ostatak dodavati postepeno. Kada se šećer karamelizuje i dobije zlatno-braon boju, šerpicu skloniti sa ringle.

Karamel odmah preliti preko ohladjenih profiterola. Prijatno :)

Savet