

# **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
- **prstohvatsoli**

### **Za fil:**

- **250 ml**mleka
- **2**žumanca
- **1 kašica**ekstrata od vanile
- **30 g**secera
- **1 kašika**brašna
- **1 kašika**gustina
- **50 ml**slatke pavlake

### **Za karamel:**

- **200 g**secera

## **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 špic sa zvezdastim nastavkom i na pleh obložen masnim papirom istisnuti kupice precnika 2-3 cm, ali da ne budu previsoke.

Peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni oko 30 minuta.

Za spremanje fila prvo prokuvati mleko, a u drugoj posudi umutiti žumanca i šefer, 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 šecera, a ostatak dodavati postepeno. Kada se šefer karamelizuje i dobije zlatno-braon boju, šerpicu skloniti sa ringle.

Karamel odmah prelit preko ohladjenih profiterola. Prijatno :)

## Savet