

Profiterole

Sastojci

Potrebno je:

- 100 g bele cokolade
- 100 g cokolade za kuvanje
- 4 jajeta
- 125 g brašna
- 1/2 kašike šerija
- 250 ml slatke pavlake
- 0,125 ml vode
- 100 g putera
- 1/2 praška za pecivo

Priprema

U šerpu na šporetu sipamo vodu i dodamo puter 50 g. Prašak za pecivo dodamo u sud sa brašnom. Potom ne prekidajući mešanje varjacom u šerpu dodamo brašno. Kuvamo na šporetu, dok se testo ne odlepi od šerpe.

Ohladjeno testo mutimo mikserom. Dodamo 4 jaja, jedno po jedno, dok se smesa ne sjedini. Tepsiju mažemo ostatkom putera i oblažemo papirom. Testom punimo špric i formiramo kolace.

Pecemo 20 minuta na 200 C. Crnu cokoladu topimo na pari i dodamo nekoliko kapi ulja, da dobije sjaj.

Slatku pavlaku izmutimo mikserom, dok šlag ne postane gust. Dodamo šeri.

Punimo šlagom svaki kolac, pa umocimo u crnu cokoladu, a zatim pravimo fišek i u njega stavimo belu cokoladu, pa ukrašavamo svaki kolac.