

Profiterole (2)



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za testo:

- **2 dl**vode
- **1 dl**ulja
- **1 prstohvatsoli**
- **3**jajeta
- **7 kašikabrašna**
- **1/2 kesiceprška za pecivo**

Za fil:

- **1 kesicapudinga od vanile**
- **400 ml**mleka
- **2 kesicevanilin šecera**
- **5 kašikašecera**
- **100 g**maslaca

Za preliv:

- **50 g**cokolade
- **2 kašikeulja**
- **20 g**maslaca

Priprema

U šerpu sipati vodu i ulje, dodati prstohvat soli i staviti na vatru da prokljuca. Skloniti sa ringle, dodati brašno i brzo mešati dok se smesa ne zgusne. Nakratko vratiti na ringlu uz stalno mešanje.

Ostaviti da se ohladi u potpunosti, a zatim dodavati jedno po jedno jaje uz mucenje mikserom. Na kraju dodati prašak za pecivo i sve dobro izmešati.

Pleh obložiti pek-papirom. Pripremljenu masu za testo presuti u poslasticarski džak, pa istiskivati male gomilice testa vodeći racuna da izmeu njih bude dovoljno razmaka.

Peci u rerni zagrejanoj na 200 stepeni oko 25 minuta. Prilikom pecenja, rernu nikako ne otvarati dok ne budu sasvim pecene. Ostaviti ih da se u potpunosti ohlade.

U šerpu sipati mleko, dodati šefer i vanilin šefer i kuvati dok mleko ne provri. U malo mleka razmutiti puding od vanile, pa zakuvati u mleko koje kljuca. Kuvati dok se ne zgusne. Ohladiti, pa dodati penasto umucen maslac i sve lepo umutiti.

Pripremljeni fil od vanile sipati u poslasticarski džak, pa uz pomoć produžetka za filovanje napuniti krofnice.

okoladu otopiti na pari zajedno sa uljem i maslacem i njome prelitи napunjene profiterole. Rashladiti, pa poslužiti.

Savet