

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** kesicepraška za pecivo

Za fil:

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

Za preliv:

- **50** g čokolade
- **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 između njih bude dovoljno razmaka.

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

U šerpu sipati mleko, dodati šećer i vanilin šećer 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 umućen maslac i sve lepo umutiti.

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

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

Savet