

## ***Profiterole kup***



težina: **srednje**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **2** dl vode
- **1** dl ulja
- **7** kašik brašna
- **3** jajeta
- **1** prstohvatsoli
- **1/2** kesice praška za pecivo

#### **Za fil:**

- **1** kesica pudinga od vanile
- **400** ml mleka
- **5** kašika šecera
- **2** kesice vanilin šecera
- **100** g maslaca

#### **Za preliv:**

- **2** kašike ulja
- **20** g maslaca
- **50** g čokolade

#### **Još:**

- **1 kesica** cokoladnog šlaga
- **po potrebi** kisele vode
- **po želji** otopljene cokolade
- **po želji** par piškota

## 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 zagrejanjoj 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 pomoc produžetka za filovanje napuniti krofnice. Čokoladu otopiti na pari zajedno sa uljem i maslacem i njome preliti napunjene profiterole. Rashladiti ih u frižideru, a u međuvremenu pripremiti preostale sastojke za kup.

Čokoladni šlag umutiti cvrsto sa kiselom vodom ili mlekom. Po želji, otopiti malo cokolade.

Finalni postupak: u čaše za sladoled istiskivati pomalo umućenog šlaga, zatim rasporediti po njemu profiterole, potom ponovo šlag, pa opet profiterole. Sve ukasiti pripremljenim piškotama i otopljenom cokoladom po želji, pa poslužiti.

## Savet