

Profiterole kup



težina: **srednje**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **2 dl**vode
- **1 dl**ulja
- **7 kašikab**rašna
- **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**cokolade

Još:

- **1 kesica** cokoladnog šлага
- **po potrebi** kisele vode
- **po želji** topljene cokolade
- **po želji** par piškota

Priprema

U šerpu sipati vodu i ulje, dodati prstohvat soli i staviti na vatru da prokljuca. Skloniti sa ringlu, 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 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 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 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 preliti napunjene profiterole. Rashladiti ih u frižideru, a u međuvremenu pripremiti preostale sastojke za kup.

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

Finalni postupak: u caše za sladoled istiskivati pomalo umucenog šлага, zatim rasporediti po njemu profiterole, potom ponovo šlag, pa opet profiterole. Sve ukrasiti pripremljenim piškotama i otopljenom cokoladom po želji, pa poslužiti.

Savet