

Profiterole (3)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za testo:

- **150 g** brašna
- **125 ml** mleka
- **200 ml** vode
- **1 kašika** šećera
- **1/2 kašičice** soli
- **100 g** maslaca
- **4** jajeta

Za fil:

- **300 ml** slatke pavlake
- **2 kašike** šećera u prahu
- **1 šipk** vanile

Za cokoladni preliv:

- **200 g** crne čokolade
- **30 g** margarina
- **120 ml** mleka

Priprema

Promešati brašno i so. U širu šerpu sipati mleko, hladnu vodu, šećer i staviti na ringlu, na srednju vatru. Kada se

šecer otopi, dodati maslac. Pustiti da masa baci ključ, pomeriti sa ringle, pa u cugu umešati brašno. Snažno mešati da se sastojci sjedine, vratiti na ringlu i kada testo pocne da se odvaja od zidova šerpe skloniti sa ringle. Prebaciti u drugu posudu i ostaviti da se hladi (ovaj korak ne preskakati, jer se jaja ne smeju dodati ako je testo još vruće, skuvala bi se). Kada se testo ohladilo, ubacivati jedno po jedno jaje, posle svakog jajeta dobro izmešati testo kako bi se jaje dobro sjedinilo sa ostatkom mase. Testo prebaciti špric. Istiskivati u vidu kupa. Svaki vrh kupe mokrim prstom blago pritisnuti, kako ne bi izgoreo prilikom pečenja. Peci na 200°C, dok ne dobiju zlatno braon boju. Ne otvarati rernu tokom pečenja! Kada se ohlade puniti filom.

Raseći štapić vanile na pola, pa nožem ostrugati unutrašnjost. Sipati slatku pavlaku u posudu, dodati šecer i unutrašnjost vanile. Umutiti mikserom. Fil prebaciti u špric (korisiti nastavak za punjenje, ako nemate taj, posližice i kesa za zamrzivac kojoj ste odrekli jedan kraj, ali pazite da otvor bude mali, tek toliko da stane u rupicu) i puniti profiterole tako što probušite rupicu na donjoj strani. Možete ih i seci ja sam pravila pola pola.

okoladu i margarin otopiti na pari. I mešajući dodavati melko. Pre služenja profiterole, zaliti toplim prelivom

Savet

Kola koji se odmah pojede, nije od onih koji se vuku po kui par dana.