



Профитерол

Десерт кој е омилен на сите, независно од возраста! Фичо ќе ни покаже како да го направиме самите.



Вид на оброк: **Десерт**
Комплексност: **Средно**
Број на лица: **4 лица**
Време на подготовка: **1 -2 часа**

Состојки:

За ТЕСТО ќе ви треба:

- 500 мл вода
- 1 мал филџан сончогледово масло
- 250 грама брашно
- прстофат сол
- 1/2 пакетче прашок за печиво
- 1 голема лажица густин
- 4 јајца

За ВАНИЛА ФИЛКЕ ви треба:

- 500 мл слатка павлака
- 500 грама Маскарпоне
- 1 шишенце екстракт од ванила

За ПРЕЛИВ ќе ви треба:

- 600 мл млеко
- 1 пудинг од чоколадо
- 5 големи лажици шеќер
- 2 лажици рум
- 80 грама темно чоколадо

Чекор 1

Во длабок сад ставете ги на оган водата и маслото да зовријат. Во друг длабок сад просејте го брашното и убаво измешајте го со пецивото, солта и густинот.

Додадете ги сувите состојки во зовриената вода и мешајте со дрвена лажица додека не добиете убаво изедначена смеса. Тргнете го тестото на страна да се олади. Во изладеното тесто додавајте ги јајцата едно по едно и мешајте со дрвената лажица за да се изедначи смесата.

Внимавајте при додавањето на јајцата, не го додавајте следното јајце пред смесата убаво да се изедначи со предходното јајце. Тестото за профитеролите е готово!

Печете мали профитероли 20 минути на 200 степени, па намалете на 180 и печете уште 15 минути.

Чекор 2

За филот со миксер изматете ја слатката павлака и додадете маскарпоне и ванила екстракт. Матете додека не добиете убаво изедначена и мазна смеса. Филот за профитеролите е готов.



Чекор 3

Во еден мал сад растворете го пудингот со 100мл млеко. Во сад на оган ставете го остатокот од млекото да зоврие. Додадете го пудингот и убаво измешајте. Се става повеќе млеко за да добиете поредок пудинг. Додадете го румот и чоколадото и мешајте додека не се растопи чоколадото.

Чекор 4

Шприцот за слатки наполнете го со ванила крем, полнете ги профитеролите, наредете ги на чинија за сервирање и прелијте ги со изладениот чоколаден крем. Наросете ги со шеќер во прав.

Совет

Доколку немате рум, можете да додадете виски во пудингот.

Користени производи:



Сад за сос



Голема тава за печење



Шприц за слатки



Статичен миксер

delimano®

Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk