



Profiterol

Hozzávalók:

Tészta:

2 dl víz, **20 dkg** liszt, **20 dkg** vaj, **6** tojás.

Főzött csoki krém:

fél liter tej, **5** tojás sárgája, cukor ízlés szerint, **200 gr** tejszoki, **1 evőkanál** kakaópor

Tejszínrém:

fél liter tejszín, **1 evőkanál** cukor, vanília

A képviselőfánkokhoz forraljuk fel a vizet, keverjük bele előbb a vaját, ha ez felolvad, akkor a lisztet. Alaposan keverjük el, kíméletesen főzzük, míg a massa el nem válik az edény falától. Vegyük le a tűzről majd egyenként keverjük bele a tojásokat. Habszákkal sütőpapírra formázzunk dió nagyságú kupacokat (kb. 30 darab lesz ebből a mennyiségből). **15-20 perc** alatt süssük meg **180 fokos** sütőben, majd hagyjuk kihűlni.

A főzött krémhez keverjük habosra a tojássárgákat kb. **10 dkg** cukorral. A tejet kezdjük melegíteni, majd tegyük bele az összetört tejszokit, a kakaóport és keverjük bele a tojássárgáját. Kis lángon addig főzzük, amíg be nem sűrűsödik. Ha kihűlt a krém, habszákkal töltsük a képviselőfánkokba.

Tejszínrém: cukorból és a vaníliából egy kevés vízzel szirupot készítünk. Ha kihűlt keverjük hozzá a nagyon keményre felvert tejszínhez.

A fánkokat kívülről vonjuk be a tejszínrémmel.

Előkészítési idő: 10 perc.

Elkészítési idő: 80 perc.