

Recepty



Profiterol

Ingredience

125 g hladké mouky

250 ml vody

3 vejce

60 g másla

špetka soli

Náplň:

1 vanilkový pudink

500 ml mléka

1 vanilkový lusk

1 - 2 lžíce másla

cukr moučka

Čokoládová poleva:

1 čokoláda na vaření

1 - 2 lžíce másla

na zředění mléko

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Nedietní mňamka

Odpalované těsto připravíme tak, že vodu s máslem zahřejeme v hrnci. Když začne voda vřít, přidáme prosátou mouku se špetkou soli. Mícháme po dobu, než se začne těsto odlepovat od stěn hrnce. Stáhneme z tepla a dáme do misky. V další misce rozšleháme 3 vejčička, která pomalu zapracujeme do těsta,...

Profiterol - recept

Odpalované těsto připravíme tak, že vodu s máslem zahřejeme v hrnci. Když začne voda vřít, přidáme prosátou mouku se špetkou soli. Mícháme po dobu, než se začne těsto odlepovat od stěn hrnce. Stáhneme z tepla a dáme do misky. V další misce rozšleháme 3 vejčka, která pomalu zapracujeme do těsta, které poté naplníme do cukrářského zdobítka.

Plech vyložíme pečícím papírem a na něj tvoříme kolečka. V předehřáté troubě pečeme na 220 °C 20 minut, poté teplotu snížíme a necháme dojít v troubě s pootevřenými dvířky a pomalu vychladnout.

Připravíme si krémovou náplň: 2/3 mléka dáme vařit, zbytek mléka smícháme s vanilkovým pudinkem a vlijeme do vařícího mléka. Trochu osladíme, přidáme máslo a na závěr semínka vanilky. Mícháme, až krém zhoustne a necháme vychladnout. Upečený základ po vychladnutí rozkrojíme napříč, spodní část naplníme vychladlým krémem a spojíme zpátky.

Ve vodní lázni necháme rozpustit čokoládu, přidáme máslo a případně trochu mléka na zředění. **Profiteroly** poté polijeme čokoládou a podáváme.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí