

Profiterol

Fánk hozzávalói:

20 dkg finomliszt
 20 dkg vaj
 2 dl víz
 0,5 dkg kristálycukor
 1 g só
 7 tojás (ha kisebb, nagyobból 6)

Töltelék:

2,5 dl felhabosított
 tejszín

Dekoráció:

5 dkg olvasztott
 étcsokoládé

Tejszínes bevonathoz:

3 dl tejszín
 2 dkg porcukor
 1 cs. (10g) habfixáló
 2 dkg kakaópor

Tészta elkészítése:

A vizet az vajjal, cukorral, sóval egy lábosban tedd fel forni. Amikor felforrt, húzd le a tűzről és add hozzá a lisztet, keverd el, majd tedd vissza a tűzre közepes lángon, és folyamatosan kevergetve főzd masszává a lisztes keveréket.

5 perc után vedd le a tűzről, és hagyd visszahűlni kéz melegre, ez fontos! Ennél ne legyen se hidegebb se melegebb! Ez után egyesével keverd hozzá a tojásokat. Az utolsó tojás hozzáadásánál a tészta összeáll egy nyúlós masszává, addig viszont darabos.

Az elkészült tésztamasszát töltsd sima csöves nyomózsákba.

Készíts kb. 2 cm átmérőjű halmokat a tepsibe.

A tészta kb. kétszeresére fog dagadni, ezért hagyd elég helyet köztük.

Mielőtt beteszed sütni, egy spriccelővel, vagy a kezedet bevizezve rázz vizet a tésztára, és előmelegített, úgynevezett gőzös, 200°C-os sütőben süsd 15 percig.

Ez után vedd 180°C-ra a sütőt, és süsd szép világosra a tésztát.

A sütőt semmiképp ne nyisd ki!!

Akkor ellenőrizheted először, ha már színe van, mert addigra kellően megszilárdul a felülete és nem esik már össze, ha kinyitod a sütőt. A kisült fánkokat ez után szedd hűtőrácsra és hagyd teljesen kihűlni.

Kihűlés után egy kés segítségével az aljukra készíts lyukakat, majd az előzőleg habzsákba töltött tejszínhabbal töltsd meg a fánkokat.

Tejszínes bevonat készítése:

A tejszínt a porcukorral, a kakaóporral és a habfixálóval verd fel, de még maradjon folyós a tejszínhab.

Mártogasd bele egyenként a megtöltött tésztákat két hurkapálca segítségével, majd halmozd őket tányérra, és lazán öntsd le őket olvasztott, langyos csokoládéval.

Kívánom, hogy sikerüljön! Fogyaszd egészséggel!

Cukormázás ölelés neked!

- Meli -

