



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецепты

Профитроли

Profiterol



4 яйца
1 стакан муки
100гр.маргарина
Пол пакетика ванилина
2 кубика сахара
1 стакан воды
Щепотка соли
Для крема:
2,5 стакана молока
1 яйцо
3,5 полные ложки муки
1 стакан сахара
1 пакетик ванилина
1 чайн.ложка маргарина
Для верха:
100гр.шоколада
1 стол.ложка молока
1 стол.ложка маргарина

- # В кастрюлю налить холодной воды и положить маргарин.Растопить на медленном огне,добавить соль,сахар.
- # Высыпать муку,поварить на медленном огне 10минут,быстро мешая,снять с огня.
- # Когда тесто немного остынет,разбить яйца,помешать.
- # Духовку разогреть до 175градусов.На маслянный противень положить по одной ложке теста(одна ложка,один комочек).
- # Запекать 15минут,не открывая крышку духовки.Когда профитроли будут готовы,оставить остывать в духовке,не открывая крышку.
- # Пока остывают профитроли,приготовить крем: В кастрюлю положить муку,яйцо,сахар,молоко,перемешать,поварить на среднем огне,постоянно помешивая,до образования каши.
- # Снять с огня,добавить маргарин и ванилин,хорошо размешать.Остудить помешивая,чтобы не образовалась пенка.
- # Профитроли порезать вдоль,по середине,заполнить кремом и положить на серв.тарелку.
- # Приготовить крем для верха: В посуду положить шоколад,маргарин,молоко.Поставить в кастрюлю с кипящей водой и растопить шоколад.
- # Крем для верха полить на профитроли и подавать к столу.

Профитроль ещё имеет другое название: "Пирожные шуала эклер с кремом"