



Profiterol (kb 30 db)

1. Öntet

- 3 tábla tejcsoki + 3 tábla étcsoki
- 5 dl habtejszín
- 5 dl tej
- 3 ek. kakaópor
- kevés rum

A tejszínt és a tejet a kakóporral együtt felforraljuk, majd levesszük a tűzről és beletördeljük a csokit. Addig kevergetjük, míg a csoki feloldódik. A végén hozzátesszük a rumot. Amint kihűlt, hűtőben tároljuk, hogy sűrűsödjön.

2. Krém

- 5 dl tej
- 5 dl habtejszín
- 1 csomag puding
- 16 dkg cukor
- 2 csomag vaníliás cukor
- 4 ek. víz
- 3 tk. zselatin

A tejből, cukorból és pudingporból pudingot főzünk. A zselatint a 4 ek vízben feloldjuk, majd a felforrósítjuk. A habtejszínt felferjük. Ha kihűlt a puding, hozzákeverjük a zselatint, majd a tejszínhabot.

3. Égetett tészta

- 15 dkg margarin
- 1,5 dl víz
- Egy csipet cukor és só
- 15 dkg liszt
- 5 tojás

A margarint, vizet, cukrot és sót forrásig hevítjük, majd közepes lángon belekeverjük a lisztet és egy percig kevergetjük. Levesszük a tűzhelyről, áttesszük egy másik edénybe, megvárjuk, míg kihűl és egyenként beledolgozzuk a tojásokat. A masszából két kiskanál segítségével kis halmokat teszünk a sütőpapíros sütőlapra (a sütőlapot vízzel megspricceljük) és 190 °C-on kb. 25-30 perc alatt megsütjük, közben a sütőt nem nyitogatjuk. Akkor jó a tészta, ha már szép színe van, és kopog az alja.