PROFİTEROL

4 Adet yumurta
1 Su bardağı un
100 Gr. margarin
Yarım paket vanilya
2 Adet kesme şeker
1 Su bardağı su
Yarım çay kaşığı tuz
Kreması İçin;
2,5 Su bardağı süt
1 Adet yumurta
3,5 Çorba kaşığı dolusu un
2 Çay bardağı toz şeker
1 Paket vanilya
1 Tatlı kaşığı margarin
Üstü İçin;
100 Gr. bitter çikolata
1 Çorba kaşığı süt
1 Çorba kaşığı margarin

Tencereye soğuk su ve margarin konur. Çok kısık ateşte margarin eriyinceye kadar pişirilir, tuz, şeker katılır.
Margarin eriyince un birden dökülür, hızlı hızlı karıştırarak kısık ateşte 10 dakika pişirilir, ocaktan alınır.
Hamur ılıyınca, yumurtalar tek tek yedirerek kırılır.
Bu arada fırın 175 dereceye ayarlanır. Yağlanmış tepsiye hazırlanan hamurdan kaşık konur. (1 top 1 kaşıktır)
Kızgın fırında 15 dakika pişirilir. fırın kapağı kesinlikle açılmaz. Fırın kapatıldıktan sonra da profiteroller soğuyana kadar kapak hiç açılmaz.
Profiteroller soğurken kreması hazırlanır. Tencereye süt, şeker, yumurta, un konur soğuk olarak karıştırılır, sonra orta ateşte muhallebi kıvamına gelene kadar karıştırarak pişirilir.
Krema ocaktan alınınca margarin ve vanilya eklenir, iyice karıştırılır. Kremanın kaymak tutmaması için arada bir karıştırarak soğutulur.
Soğuyan profiteroller bıçakla enine kesilir, arasına krema doldurulur, daha sonra servis tabağına dizilir.
Bu arada üst malzeme hazırlanır, bunun için, çikolata, margarin, süt ısıya dayanıklı bir kaba konur, bu kap içinde su kaynayan bir tencereye oturtarak çikolatalar eritilir.
Eriyen üst malzemeler servis tabağında bulunan profiterollerin üzerine dökülür ve servis yapılır.

Not: Profiterole "şuala krem ekler pastası" da denir.