

Profiterol

250 ml Wasser

125 g Butter

125 g Mehl

3 Eier

Salz nach Belieben

Füllung:

400 ml Obers (Rahm)

50 g Staubzucker

Brandteig:

Wasser und Butter zum Kochen bringen. Das Mehl zugeben und mit einem Schneebesen rasch zu einem kompakten Teig verrühren und abkühlen lassen.

Nach und nach die Eier gut unterrühren. Den Brandteig in einen Dressiersack mit glatter Tülle füllen und auf ein ungefettetes Blech kleine Profiterols dressieren.

Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad (Umluft) mittlere - untere Rille je nach Größe ca. 20 Minuten gut ausbacken. Am Blech abkühlen lassen. Mit einem kleinen Messer von der Unterseite her aushöhlen.

Eventuell nochmals ins Backrohr geben zum Nachtrocknen.

Fortsetzung siehe nächste Seite.



Profiterol

200 g Kristallzucker

120 ml Wasser

200 g Schokolade

Schokoladensauce:

Wasser und Kristallzucker kurz verkochen lassen.

Die Schokolade zugeben. Gelegentlich umrühren. Erkalten lassen. Sollte die Schokoladensauce zu fest sein, mit etwas Läuterzucker verdünnen.

Läuterzucker:

Wasser und Kristallzucker kurz aufkochen und erkalten lassen.

100 ml Wasser

100 g Kristallzucker

Ausfertigung:

Das Obers schlagen und zuckern. Das Schlagobers in einen Dressiersack mit glatter Tülle füllen und die ausgehöhlten Profiterols damit füllen. Die gefüllten Profiterols auf einer Glasplatte pyramidenförmig anordnen. Mit der kalten Schokoladensauce übergießen und sofort servieren.

