

Profiterol koszorú vaníliakrémmel töltve

150—180 Perc

Összetevők 20 fő részére

= Kotányi Produkte

1 csomag	Profiterol fánk

A töltelékhez:

450 ml	Tej
4	Tojás sárgája
1 zacskó	Bourbon vaníliás cukor
40 g	Kukoricakeményítő
1 db	Bourbon vaníliarúd, egész
30 g	Vaj
2 lap	Zselatin
250 ml	Habtejszín

A tálaláshoz:

70 g	Cukor
1 ek	Víz
70 g	Csokoládé

Elkészítés

1 A vaníliarudat hosszában vágjuk félbe, és kaparjuk ki a magjait. Öntsünk 250 ml tejet egy lábasba, adjuk hozzá a vaníliarudat a magok nélkül, majd melegítsük fel. A zselatinlapokat áztassuk hideg vízbe. Egy külön tálban keverjük össze a tojássárgájákat a maradék tejjel, a vaníliamagokkal, a keményítővel és a cukorral.

2 Amikor a tej felforrt, vegyük ki belőle a vaníliarudat. A forró tejet lassan, vékony sugárban öntsük a tojássárgájás keverékhez, közben folyamatosan keverjük. Ezután öntsük vissza az egészet a lábasba, és melegítsük addig, amíg besűrűsödik. Vegyük le a tűzről, adjuk hozzá a vajat és a kinyomkodott zselatinlapokat, majd keverjük simára.

3 Öntsük a krémet egy tálba, majd közvetlenül a felületére simítsunk frissentartó fóliát, hogy ne bőrösödjön meg. Hagyjuk 30 percig szobahőmérsékleten hűlni, majd tegyük hűtőbe, amíg teljesen kihűl.

4 Verjük fel a habtejszínt, majd óvatosan forgassuk a teljesen kihűlt vaníliakrémhez. Töltsük a krémet töltőcsővel ellátott habzsákba. A profiterolok alján készítsünk egy kis nyílást, majd töltsük meg őket a vaníliakrémmel.

5 Aprítsuk fel a csokoládét, majd olvasszuk meg mikróban vagy vízgőz felett. A cukrot és a vizet tegyük egy lábasba, majd közepesen magas lángon karamellizáljuk. A profiterolokat felváltva mártsuk az olvasztott csokoládéba és a karamellbe, majd rendezzük koszorú alakba. Végül a maradék karamellel készítsünk vékony karamellszálakat a tetejére.