

Profiterole Kranz

150–180 Min

Zutaten für 20 Portionen

= Kotányi Produkte

1 Pkg.	Kleine Profiteroles

Für die Vanillecreme:

450 ml	Milch
4	Eigelb
1 Pkg.	Vanillezucker Bourbon
40 g	Maisstärke
1	Vanille Bourbon Schote ganz
30 g	Butter
2 Blätter	Gelatine
250 ml	Schlagsahne

Für das Topping:

70 g	Zucker
1 EL	Wasser
70 g	Schokolade

Zubereitung

1 Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. 250 ml Milch in einen Topf geben und zusammen mit der aufgeschnittenen Vanilleschote (ohne das Mark) erhitzen. Die Gelatineblätter in Wasser einweichen. In einer separaten Schüssel die Eigelbe mit der restlichen Milch, dem Vanillemark, der Maisstärke und dem Zucker verrühren.

2 Sobald die Milch kocht, die Vanilleschote entfernen. Die heiße Milch langsam in einem dünnen Strahl unter ständigem Rühren in die vorbereitete Eigelbmischung gießen. Die Mischung zurück in den Topf gießen, in dem die Milch erhitzt wurde, und wieder auf den Herd stellen. Kochen, bis die Masse eindickt, dann vom Herd nehmen, die Butter und die abgetropfte Gelatine hinzufügen und gut verrühren.

3 Die Sahne in eine Schüssel geben und die Oberfläche direkt mit Frischhaltefolie abdecken, damit sich keine Haut bildet. 30 Minuten bei Zimmertemperatur stehen lassen, dann in den Kühlschrank stellen, bis sie vollständig abgekühlt ist.

4 Die Schlagsahne steif schlagen und dann vorsichtig unter die gekühlte Vanillecreme heben, bis alles gut vermischt ist. Die Creme in einen Spritzbeutel mit Fülltülle füllen. In den Boden jedes Profiteroles ein kleines Loch stechen und mit der Vanillecreme füllen.

5 Die Schokolade hacken und in der Mikrowelle oder im Wasserbad schmelzen. Zucker und Wasser in einen Topf geben, bei mittlerer bis hoher Hitze erhitzen und den Zucker karamellisieren lassen. Die Profiteroles abwechselnd in die Schokolade und das Karamell tauchen und anschließend zu einem Kranz anrichten. Zum Schluss mit dem restlichen Karamell verzieren, sodass zarte Karamellfäden entstehen.