

# Vijenac od profiterola

150–180 Min

## Sastojci 20 Porcije

= Kotányi Produkte

| | |
|---|---|
| 1 pakiranje | Manjih profiterola |

Za kremu od vanilije:

| | |
|---|---|
| 450 ml | Mlijeka |
| 4 | Žumanjka |
| 1 vrećica | Vanilin šećer |
| 40 g | Gustina |
| 1 kom | Vanilija Bourbon cijeli štapić |
| 30 g | Maslaca |
| 2 lista | Želatine |
| 250 ml | Vrhnja za šlag |

Za preljev:

| | |
|---|---|
| 70 g | Šećera |
| 1 žlica | Vode |
| 70 g | Čokolade |

## Priprema

1. Mahunu vanilije prepolovite pa izvadite sjemenke. Ulijte 250 ml mlijeka u lonac i zagrijte s rastvorenom mahunom vanilije, bez sjemenki. Želatinu namočite u vodi. Žumanjke pomiješajte s ostatkom mlijeka, sjemenkama vanilije, gustinom i šećerom.
2. Kada mlijeko zavrije, izvadite mahunu pa u tankom mlazu dolijevajte mlijeko u pripremljenu smjesu sa žumanjcima uz neprestano miješanje pjenjačom. Ulijte smjesu natrag u lonac u kojem ste grijali mlijeko i vratite na vatru. Kuhajte dok se ne zgusne pa maknite s vatre, dodajte maslac i ocijeđenu želatinu te dobro promiješajte.
3. Prebacite kremu u zdjelicu, površinu prekrijte prozirnom folijom kako se ne bi stvorila kožica te ostavite pola sata na sobnoj temperaturi. Zatim prebacite u hladnjak da se potpuno ohladi.
4. Vrhnje za šlag izmiksajte pa umiješajte u ohlađenu kremu dok se ne sjedini. Kremu prebacite u slastičarsku vrećicu s nastavkom za punjenje. Svakoj profiteroli izbušite rupicu na dnu pa ih napunite kremom od vanilije.
5. Čokoladu nasjeckajte i otopite u mikrovalnoj pećnici ili na pari. U lonac dodajte šećer i vodu pa stavite na srednje jaku vatru i ostavite da se šećer karamelizira. Naizmjenično umačite profiterole u čokoladu i karamelu pa ih slažite u vijenac. Na kraju dekorirajte ostatkom karamele kako biste dobili karamelne niti.