



## JERNEJ KITCHEN

# PROFITEROLI S SMETANO IN ČOKOLADO

*Profiteroli s smetano in čokolado so slastna sladica narejena iz paljenega testa, polnjena s smetano in prelita s sijočo čokolado.*

ZA	30	PROFITEROLOV
PRIPRAVA:	15	MINUT
PEČENJE:	25	MINUT
ČAS SKUPAJ:	40	MINUT

### PALJENO TESTO

1/2 recepta za [Paljeno testo](#)

### NADEV

360 g sladke smetane

2 žlici sladkorja

1 žlička vanilijeve paste

### PRELIV

120 g čokolade

120 g sladke smetane

20 g masla

### TOOLS AND EQUIPEMENT

skleda

električni mešalnik

kozica

slašičarska vrečka z nastavkom

### PALJENO TESTO

Najprej pripravimo paljeno testo. Sledimo najinemu [receptu](#) (klik). Za ta recept delamo s polovično količino sestavin, prav tako naredimo enkrat manjše kupčke, da dobimo okoli 30 majhnih profiterolov.

### NADEV

Sladko smetano, sladkor in vaniljevo pasto damo v skledo in z električnim mešalnikom stepemo do čvrstih vrhov. Z nožem na dnu vsakega ohlajenega profiterola naredimo majhno luknjico za lažje polnjenje. Sladko smetano prestavimo v slašičarsko vrečko z okroglim nastavkom. Profiterole radodarno napolnimo s sladko smetano in jih z dnom navzdol položimo na servirni krožnik.

### PRELIV

Sladko smetano damo v kozico, pristavimo na močan ogenj in počakamo, da zavre. Čokolado nasekljamo in jo damo v skodelico. Prelijemo z vrelo sladko smetano. Postavimo na stran za 5 minut, dodamo zmehčano maslo in premešamo v gladek preliv. Čokoladni preliv (sobne temperature) enakomerno prelijemo čez profiterole in postrežemo.