



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.