בישולים

פרופיטרולים במילוי קציפת וניל

רכיבים

- כוס מים או חלב
- 1/2 1/2 כפית סוכר לבן
- 1/2 1/2 כפית מלח
- 3/4 3/4 כוס קמח לבן
- ביצה
- גרם מרגרינה או חמאה
- 1/2 1/2 כוס סוכר חום
- כוס חלב
- מיכל שמנת מתוקה
- שקית פודינג אינסטנט בטעם וניל

הכנה

1. הכנת הבצק: מניחים בסיר את המים/חלב, סוכר, מלח ומחמאה/חמאה, ומביאים רתיחה על להבה גלויה.
2. מוסיפים את הקמח לאחר הרתיחה ומערבבים בצורה מהירה כדי שלא יהיו גושים.
3. מעבירים לקערת מיקסר עם וו גיטרה ומערבבים במהירות בינונית כ-10 דקות. התערובת מתקררת תוך כדי ערבוב.
4. מוסיפים ביצה אחר ביצה, תוך כדי בחישה, עד קבלת תערובת חלקה וסמיכה.
5. מרפדים תבנית בנייר אפייה ומזליפים עליה את הקרם שנוצר בעזרת צנטר כוכב מספר 13 גודל בינוני.
6. מפזרים מעט סוכר דמררה מעל.
7. אופים בתנור שחומם מראש ל-200 מעלות כ-10 דקות.
8. מורידים את הטמפרטורה ל-170 מעלות וממשיכים לאפות שדלת התנור מעט פתוחה עוד 25 דקות.
9. הכנת הקרם: מקציפים את כל החומרים במשך 3 דקות, עד קבלת קציפה יציבה ולא חזקה מידי.
10. הרכת הפרופיטרול: מצננים את הפרופיטרולים בגמר האפייה.
11. מזלפים את קרם הוניל עם שק זילוף וצנטר, עד אשר הן מתמלאות באופן מוחלט אחת-אחת.
12. להגשה, בוזקים אבקת סוכר ומגישים.

80 דקות

12 servings 12