
Profitrolki

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 5603 razy.

Czas przygotow. 2 godz.

Ciasto ptysiowe:

200 g maki,

100 g masła,

5 jaj,

250 ml wody,

sol.

Sos czekoladowy:

100 g czekolady,

150 ml mleka,

2 żółtka,

1 łyżka masła,

1 łyżka cukru waniliowego.

Inne:

400 ml lodów waniliowych.

1. Przygotować ciasto: zagotować wodę z masłem i szczyptą soli. Na wrzący płyn

wsypaną przesianą mąkę i szybko ucierać na małym ogniu. Gdy ciasto będzie

gładkie, śniące i zacznie odstawac od ścianek garnka, zdjąć z ognia i lekko

ostudzić. Wbijac po jednym jajku, przez cały czas ucierając, aż ciasto zupełnie ostygnie.

2. Ciasto przelozyc do szprycy. Wyciskac ptysie na lekko posmarowana blache, w

duzych odstepach. Ciasto mozna rowniez formowac łyżką.

3. Piec 15-20 min w ogrzanym piekarniku w temp. 180-200°C (przez pierwsze 10

min nie otwierac piekarnika).

4. Czekolade zetrzec na tarce i roztopic w garnku na parze. Dodac maslo, wymieszac. Mleko zagotowac, po czym wlac cienkim strumieniem do czekolady, stale

mieszajac. Żółtka utrzec z cukrem waniliowym. Czekolade z mlekiem wlewac powoli do żółtek, przez cały czas ucierając.

5. Upieczone ptysie ostudzić, przekroic i do kazdego wlozyc kulke lodow.

6. Ulozyc na talerzykach, polac goracym sosem czekoladowym, od razu podawac.

- Do sosu mozna dolac kieliszek rumu lub koniaku, sos mozna zrobic na wodzie

lub na smietance zamiast na mleku. Do jaj mozna dodac wiecej cukru.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 38 "Ciasta i ciasteczka II", strona 14.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)