



PROFITEROLES MED KASTANJEKRÄM

20 ST

Profiteroles

2½ dl vatten
½ tsk salt
100 gr smör
1 msk socker
2½ dl vetemjöl
1 tsk vaniljsocker
3 ägg

Kastanjekräm

1 vaniljstäng
½ dl mjölk (3%)
3 msk söttad kastanjepuré
3 msk socker
3 äggulor
1 msk potatismjöl
1 msk vetemjöl
2 dl vispgrädde

Chokladsås

200 gr mörkchoklad
3 dl vispgrädde
2 msk kakao
1 msk honung

Hallon till garnering

Gör så här:

Profiteroles

1. Sätt ugnen på 200 grader
2. Koka upp vatten, salt smör och socker i en kastrull så att smöret smälter. Tillsätt mjölet och rör kraftigt

3. Koka massan tills den släpper kastrullens botten och kanter. Ta den från värmen och låt svalna något. Tillsätt vaniljsocker. Rör i äggen, ett i taget.
4. Klicka ut smeten till 20 bollar fördelade på 2 st bakplåtsklädda plåtar.
5. Grädda varje plåt mitt i ugnen 20-25 minuter, tills bollarna fått fin färg. Stick ett hål med en kniv i nedre sidan av varje boll så att ångan kan pysa ut. Låt svalna på galler.

Kastanjekräm

6. Skär ett snitt i vaniljstången på längden och skrapa ut fröna.
7. Värm mjölken försiktigt i en kastrull och rör ned kastanjepuré, vaniljfrön och -stång. Ta från värmen.
8. Vispa socker och äggulor riktigt fluffigt i en bunke. Vispa i potatismjöl och vetemjöl. Tillsätt den ljumma mjölkblandningen och vispa runt. Häll tillbaka i kastrullen. Låt sjuda försiktigt några minuter under omrörning tills det tjocknat.
9. Tag upp stången och låt krämen svalna helt.
10. Vispa grädden fast. Vänd försiktigt ner den i kastanjekrämen.
11. Fyll en spritspåse med krämen och spritsa i hålet på varje boll. Lägg på ett fat. Låt stå i kylan tills chokladsåsen hälls på.

Chokladsås

12. Bryt chokladen i bitar. Smält den i en kastrull på svag värme tillsammans med grädden. Rör i kakao och honung. Häll chokladsåsen över profiteroles, garnera med hallon och servera genast