

Профитроли "Московские"



Что нужно:

- молочный шоколад - 200 г;
- фундук - 1/2 стакана;
- сливки (жирные) - 300 г;
- сахарная пудра - 2 ст. л.;
- слив. масло - 200 г;
- мука - 1/2 стакана;
- яйца - 4 шт

Время приготовления: 25 мин.

Описание

Приготовление

1. Смешиваем половину сливочного масла с 1 стаканом воды и доводим всё это до кипения;
2. Всыпаем туда муку, 1 ст. л. сахарной пудры, снимаем с огня и взбиваем смесь, пока она не загустеет;
3. Затем добавляем туда яйца и снова перемешиваем;
4. Двумя чайными ложками формируем шарики и укладываем их на противень (предварительно смазанный растительным маслом);
5. Выпекаем шарики 30 минут при 200 градусах;
6. Взбиваем сливки, оставшуюся сахарную пудру и сильно измельчённые орехи и, с помощью обычного шприца (без иглки), аккуратно наполняем профитроли кремом;
7. Складываем профитроли в горку, поливаем шоколадным кремом (растопленный шоколад с оставшимся сливочным маслом) и убираем в холодильник минимум на 20 минут.