

Profiterole torta

Poslastica koja osvaja pri svakom zalogaju!

16 Porcija/e



Zahteva određeno umeće



Vreme pripreme 90 Min.



- 1** Rernu uključite na 180 stepeni a veliki pleh obložite papirom za pečenje. U veću činiju izručite Dr.Oetker Profiterole smešu za testo, dodajte mleko, vodu, ulje i jaja pa mutite mikserom 4-5 minuta. Preručite u poslastičarski špric pa na pleh obložen papirom za pečenje istisnite testo u veličini koja vam odgovara. Pecite 20 minuta u zagrejanj rerni. Ohladite.
- 2** Dr.Oetker Profiterole smešu za krem pomešajte sa 500 ml mleka i mutite mikserom 4-5 minuta dok se ne zgusne. Bocrnite ispečene krofnice vrhom nožića. Krem stavite u špric sa malim okruglim nastavkom pa napunite krofnice i stavite ih u frižider.
- 3** Dr.Oetker Profiterole smešu za čokoladni sos stavite u šerpu i nalijte 500 ml mleka. Promešajte pa zagrejte i kuvajte uz mešanje 3-4 minuta da se blago zgusne. Hlađenjem će se još zgusnuti, bez brige.
- 4** Za čokoladni ganaš u šerpici pomešajte slatku pavlaku i aromu vanile i pustite da provri. Sklonite sa vatre pa dodajte čokoladu. Ostavite tako da stoji minut-dva, pa izmešajte žicom dok ne postane potpuno sjedinjeno i svilenkasto. Ohladite na sobnoj temeperaturi. Nemojte hladiti u frižideru jer će biti previše čvrsto i nećete moći da nafilujete kako treba.

Sastojci:

Sastojci:

1 pakovanje Dr. Oetker Profiterole

Za testo:

otprilike 4 - 5 kašika/e ulja
otprilike 2 - 3 kašika/e mleka
otprilike 4 - 5 kašika/e vode
2 jaja

Za krem:

500 ml hladnog mleka

Za čokoladni sos:

500 ml mleka

Čokoladni ganaš:

250 ml slatke pavlake mlečne
1 kašičica Dr. Oetker Arome vanila
250 g čokolade

Čokoladni mus:

otprilike 300 - 400 g čokolade
4 žumanaca
4 belanaca
otprilike 40 - 50 g šećera
1 kesica Dr. Oetker Burbon vanila aromatizovani šećer
1 kašika Dr. Oetker Arome vanila
250 ml slatke pavlake (mlečne i umućene)

Dodatno:

Dr. Oetker Kakao
čokoladne kuglice za dekoraciju

- 5 Za čokoladni mus prvo rastopite čokoladu. Sklonite sa vatre i dodajte žumanca jedno po jedno. Nakon svakog dodavanja dobro izmešajte. Smesa će postati čvrsta ali budite uporni da žumanca dobro sjedinite sa čokoladom. Ostavite da se prohladi dok umutite belanca sa šećerom. Kada ste umutili belanca, dodajte burbon vanila aromatizovani šećer i aromu vanile. Razmutite da se sjedini pa dodajte umućenu slatku pavlaku i prohladenu čokoladu sa žumancima. Sjedinite mikserom.

- 6 Za formiranje torte preporuka je da koristite okrugli kalup bez dna, prečnika 20 cm. Ali, ako filujete tortu bez obruča, onda bi bilo dobro da mus ohladite u frižideru da se stegne kako biste lakše nafilovali tortu. Na dno stavite nekoliko kašika čokoladnog musa kako biste fiksirali profiterole. Naređajte profiterole, pa preko njih ponovo premažite nekoliko kašika čokoladnog musa. Preko čokoladnog musa, poslastičarskom kesom nanesite polovinu količine čokoladnog ganaša. Zatim ponovo poređajte profiterole i pospite ih jednom kašičicom kakao praha.

- 7 Preko rasporedite preostali čokoladni mus. Poravnajte pa preko rasporedite preostali čokoladni ganaš. Ukrasite po želji čokoladnim kuglicama i stavite u frižider da se stegne, minimum 3-4 sata. Nakon toga, tankim nožem odvojite ivice torte i pažljivo uklonite kalup. Poravnajte ivice vrućom špatulom (stavite je pod mlaz vruće vode i osušite. Važno je da bude vruća da bi se mus blago rastopio prilikom dodira sa špatulom.) Pospite kakao prahom obode torte.

- 8 Za sečenje takođe koristite vruć i osušen nož za svaki rez kako komadi bili čisti i lepi. Prelijte preko čokoladni sos koji ste pripremili sa mlekom i poslužite.