

# Profiterole

Za 35 do 40 komada

## Testo

125 g margarina  
5 dl vode  
250 g brašna  
4 jaja  
1 kašika šećera  
 $\frac{1}{2}$  kašičice soli

## Krem

200 g šećera  
1 jaje  
3 kašike skroba  
4 dl mleka  
1 dl pavlake za kuvanje  
rendana kora limuna  
prstohvat muskatnog oraha  
prstohvat đumbira u prahu

## Dekoracija

200 g čokolade za kuvanje  
1 dl mleka  
100 g malina  
 $\frac{1}{2}$  l pavlake za šlag

## Način pripreme

1. Testo: sipati vodu, margarin, šećer i so u šerpu i staviti da prokuva. Kada je prokuvalo, smanjiti vatru i dodavati postepeno brašno, mešati dok ne počne da se odvaja od zidova posude. Ostaviti da se ohladi.
2. Kada se testo ohladi, dodavati jedno po jedno jaje, mešati dok se ne dobije glatko testo. Od dobijenog testa napraviti loptice veličine oraha i staviti ih u pleh na koji smo stavili papir za pečenje. Ostaviti razmak između loptica da testo naraste prilikom pečenja. Peći na 200 stepeni, dok testo ne dobije zlatno-žutu boju, oko 20 minuta. Ostaviti ih da se ohlade.
3. Fil: sipati sve sastojke u šerpu, dobro promešati i kuvati na umerenoj vatri dok se fil ne zgusne, uz lagano mešanje. Ostaviti da se ohladi. U međuvremenu umutiti šlag od pavlake i otopiti čokoladu u mleku.
4. Dresir kesom ili špricom napuniti profiterole kremom i svaku umočiti u otopljenu čokoladu. Ukrasiti šlagom i malinama.