

Προφιτερόλ πρωτοχρονιάς



bletsas.gr
Ευτύχης Μπηέτσας

Καλή χρονιά και χρόνια πολλά σε όλους σας. Σήμερα δεν θέλω να σας δείξω πολύ φαγητό μιας και ξέρω πως αυτές τις μέρες το τιμήσατε ιδιαιτέρως. Σήμερα θα σας δείξω μόνο ένα σούπερ γλυκό πρωτοχρονιάς που είμαι σίγουρος πως θέλεις να φτιάξεις και κυρίως να δοκιμάσεις.

Υλικά:

Προφιτερόλ:

1 φλ μεγάλο γάλα

1/4 γλ μεγάλο ζάχαρη

ξύσμα λεμόνι ή πορτοκάλι ή βανίλια

1/4 φλυτζάνι κορν φλάουερ + αλεύρι αφοί Κεραμάρη MANNA

1 αυγό

Αλάτι Ιμαλαίων

Φρέσκο βούτυρο

Σοκολάτα:

250ml γάλα

100γρ αλεύρι αφοί Κεραμάρη MANNA

1 κουταλιά κορν φλάουερ αφοί Κεραμάρη MANNA

600γρ ζάχαρη

1 κουτί κακάο (125γρ)

Εκτέλεση

Για την κρέμα πατισερί. Βάζεις το γάλα σε ένα κατσαρολάκι. Ρίχνεις την άχνη ζάχαρη , το βούτυρο και τη βανίλια και ανακατεύεις. Χτυπάς το αυγό, το ρίχνεις και αυτό και ανακατεύεις. Στη συνέχεια προσθέτεις το κορν φλαουρ με το αλεύρι και ανακατεύεις. Περιμένεις να πήξει.

Για τη σοκολάτα, ρίχνεις το γάλα σε ένα κατσαρολάκι μαζί με τη στέβια και το κακάο και ανακατεύεις να λιώσουν. Στη συνέχεια ρίχνεις το κορν φλάουερ με το αλεύρι . Με το που θα πάρει βράση χαμηλώνεις τη φωτιά και περιμένεις να πήξει.

Κόβεις τα κομματάκια βασιλόπιτας και τα κάνεις σαν σάντουιτς με την άσπρη κρέμα. Τα βάζεις στο ποτήρι και περιχύνεις με τη σοκολάτα.

Δες την εκτέλεση στο βίντεο που ακολουθεί.

και εδώ ολόκληρο το επεισόδιο Happy Cook

Tips:

- Tip οικονομίας: Η καλύτερη λύση για να μην αχρηστέψεις υπολείματα από βασιλόπιτες, κουραμπιέδες και μελομακάρονα είναι να βρεις συνταγές στις οποίες μπορείς να τα χρησιμοποιήσεις. Μπορείς να βρεις πολλές στο bletsas.gr
- Η προέλευση τόσο της ζύμης όσο και του ονόματος προφιτερόλ είναι από τη Γαλλία.

