

# Profitterol



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 50min , Čas vaření: 50min  
Celkový čas: 1h 40min , Porce: 50

**6082** kalorií , **8 g** cukrů , **405 g** tuků , **275 g** bílkovin

**Autor:** Sonia005

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/profitterol>

## Příprava

Nejprve si připravíme těsto. V kastrolu zahřejeme vodu a máslo. Jakmile začne vřít, osolíme, přidáme prosátou mouku a dobře promícháme. Po vychladnutí vmícháme postupně 6 vajec. Směsí naplníme cukrářský pytlík, nebo pistoli na těsto a na plech s pečícím papírem vytvoříme "šneky". Pečeme v předehřáté troubě na 180° asi 20 minut. Po upečení pootevřeme dvířka od trouby a necháme pomalu vychladnout, aby těsto nespadlo. Neotevírat úplně, jinak těsto spadne. Jakmile máme "šneky" upečeny, necháme je vychladnout a připravíme si krém a to tak, že v kastrolu zahřejeme mléko, do kterého vhodíme spirálku z citronové kůry pro získání aroma. V míse vyšleháme cukr a žloutky, přidáme špetku soli a přilijeme je do mléka, kůru z citronu odstraníme. Postupně přisypáváme prosátou mouku a směs mícháme do té doby, než zhoustne. Necháme chvíli vystydnout, naplníme cukrářský sáček, nebo pistoli a krémem plníme "šneky", do kterých jsme si udělali na dně dírky. Jakmile máme šneky naplněny, vytvoříme si čokoládu, do které budeme šneky namáčet. Čokoládu připravíme ve vodní lázni. Smícháme všechny ingredience, až nám vznikne hladká čokoládová poleva. Naplněné šneky obalíme

## Ingredience

- Těsto: 500 ml vody
- 120 g másla
- 250 g hladké mouky
- špetka soli
- 6 vajec
- Krém: 1 l mléka
- 8 žloutků
- 200 g cukru krupice
- 80 g hladké mouky
- 1 citrón
- špetka soli
- Čokoláda: 200 g hořké čokolády
- 100 g kakaa
- 200 g másla
- 150 g cukru moučka
- 500 ml mléka
- 500 ml smetany

## Kategorie

Výjimečný den, Italská, Celoročně, Finančně náročnější, Něco extra, Návštěva, Moučník

v čokoládě a necháme ztuhnout v lednici.

▫ **Tip k receptu**

Šneky můžeme plnit taktéž pudinkem, zmrzlinou, apod.

