

PROFITEROLI S KREMOM OD MARASCHINA I DŽEMOM OD VIŠNJE MARAŠKE

Hrskavi disk:

- 80 g.maslaca
- 100 g.brašna
- 100 g.smeđeg šećera

1. Izmiksati sve sastojke u procesoru za hranu. Razvaljati između dva papira za pečenje, debljine 2mm. Rezati okruglim sjekačem promjera 2cm. Staviti u zamrzivač na 20 min.

Kuhano(pareno) tijesto:

- 150 g. glatkog brašna „ULTRA PLUS“
- 1 čajna žlica soli „Solana Nin“
- 15 g. šećera
- 100 g. maslaca „Domaća kravica“
- 1,25 dcl. vode
- 1,25 dcl. mlijeka „Domaća kravica“
- 4 jaja I veličine(240g) „KOKA TOMCRO“

1. Zakuhati vodu, mlijeko, sol, šećer i maslac. Ukoliti s termike i dodati brašno. Miješati da se sjedini.
2. Vratiti na termiku te kuhati 4-5 min. Odložiti u drugu posudu i pustiti da odstoji 1-2 minute na sobnoj temperaturi.
3. Dodavati jedno po jedno jaje u intervalima od 1 minute, pritom paziti da svaki put kad se doda jaje se inkorporira jaje u kuhanu smjesu.
4. Dresir vrećicom istiskivati smjesu u kugle promjera 2cm. Na svaku kuglu od smjese staviti po jedan disk. Staviti u prethodno ugrijanu pećnicu na 180°C te peći 35-40 min. Ohladiti na sobnu temperaturu.

Krema:

- 500 ml. mlijeka 3,8% mm
- 5 žumanjaka(100g.) „KOKA TOMCRO“
- 125 g. šećera
- 25 g. škrobnog brašna(gustina)
- 25 g. glatkog brašna „ULTRA PLUS“
- 60 g. maslaca „Domaća kravica“
- 3 listića želatine
- 40 g. Maraschina
- 300 g. Vrhnja za šlag

1. Zakuhati mlijeko. U drugoj posudi pjenasto izmiješati žumanjke, šećer, brašno i škrobno brašno. Dodavati postupno zakuhanu mlijeko i izmiješati u smjesu bez grudica.
2. Vratiti na termiku te zakuhati da se zgusne. U vruću kremu dodati maslac i namočenu želatinu. Ohladiti na sobnu temperaturu.
3. Tući vrhnje za šlag u čvrsti šlag. Pjenasto izraditi kremu s **Maraschinom**. Postupno dodavati vrhnje u kremu.
4. Pečene profiterole razrezati na pola. Staviti malo kreme na svako dno profiterola, dodati 1 čajnu žlicu **Amarena džema od višnje maraske**. Na vrh istisnuti kremu te poklopiti ostatkom tijeste. Pošećeriti šećerom u prahu prije serviranja.

DOBAR TEK!