

Rezept

Profiteroles-Turm

Ein Rezept von Profiteroles-Turm, am 23.04.2024

Zutaten

1/2 TL Salz	100 g Butter
150 g Mehl	4 Eier
400 g Sahne	2 Päckchen Sahnesteif
2 Päckchen Bourbon-Vanillezucker	200 g Edelbitterschokolade
20 g Kokosfett	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 12 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 340 kcal

Zubereitung

1. Ofen auf 200° vorheizen. Ein Blech mit Backpapier belegen. 1/4 l Wasser mit Salz aufkochen lassen, Butter darin schmelzen. Mehl auf einmal ins Wasser schütten, rühren bis sich ein glatter Teigloß bildet. Den Teig »abbrennen«, d. h. 2 Min. bei mittlerer Hitzeiterrühren. Vom Herd nehmen.
2. Eier einzeln unterrühren. Den Teig in einen Spritzbeutel füllen und auf das Blech 35-40 walnussgroße Bällchen spritzen. Im Backofen (Mitte, Umluft 180°) 15 Min. backen. Abkühlen lassen.
3. Die Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker sehr steif schlagen. In einen Spritzbeutel mit spitzer Tülle geben, und die Brandteigbällchen damit füllen.
4. Schokolade grob hacken und mit Kokosfett im Wasserbad schmelzen, lauwarm abkühlen lassen. Profiteroles in die Glasur stippen und zu einem Turm aufschichten. Mit übriger Glasur beträufeln.