بروفيترول الشوكولاتة



المقادير:

- كرات البروفيترول جاهزة من محلات الحلويات
- آيس كريم المانجو
- 500 جرام من الشوكولاتة الداكنة 80%
- كاسترد
- 3 بيضات
- كوبا حليب

- ثلاثة ملاعق متوسطة نشاء وصفار بيضة
- ملعقة متوسطة فانيليا سائلة
- كوب سكر متوسط

الطريقة:

تسيح الشوكولاتة على حمام مائي يضاف إليها صفار بيضة، والفانيليا، حتى تكون صوصاً ناعماً. في سلطانية عميقة يوضع نصف مقدار الحليب ومعه السكر والبيضتين والفانيليا ومقدار النشاء والفانيليا. يضرب بمضرب السلك حتى يصير ناعماً، ما تبقى من الحليب يوضع على النار حتى يغلي، ثمّ يضاف تدريجياً مع الخفق المستمر على خليط الحليب والبيض، ثمّ يرفع الخليط كلّه على نار هادئة حتى يغلظ قوامه. يغرف في طبق ويلصق عليه بلاستيك حتى لا يتكوّن سطح جامد. عندما يبرد الكاسترد، يوضع في كيس الحلوى وبالضغط عليه في أسفل كرات البروفيترول يوضع الكاسترد. ترص في سلطانيات التقديم، ثمّ يسكب عليها صوص الشوكولاتة. يقدم معه آيس كريم المانجو.