

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 :

تسخن 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، ثم يضاف تدريجياً مع الخفق المستمر على خليط الحليب والبيض، ثم يرفع الخليط كله 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 ، ثم يسكب عليها صوص الشوكولاتة . يقدم معه آيس كريم المانجو .