Malinové profiterolky

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 10min , Porce: **15**

1289 kalorií , **13 g** cukrů , **64 g** tuků , **37 g** bílkovin

Autor: Šéfredaktor

Odkaz: https://srecepty.cz/malinove-profiterolky

Příprava

Troubu předehřejte na 200°C. V kastrolu svařte 250 ml vody s máslem a solí. Přisypte mouku a vařečkou míchejte na středním plameni těsto tak dlouho, až se přestane chytat dna. Nakonec vmíchejte prášek. Nechte vystydnout a vešlehejte vejce jedno po druhém. Těsto naplňte do cukrářského sáčku a na plech vyložený papírem na pečení vytlačujte bochánky (můžete je také tvarovat pomocí dvou lžic). Vložte do trouby a pečte asi 20 minut, troubu přitom neotevírejte! Rostlinnou smetanu ušlehejte dotuha, 80 g malin rozmačkejte nebo rozmixujte a promíchejte se smetanou spolu s dření vanilky a cukrem. Upečené bochánky nechte vychladnout a poté je rozkrojte. Naplňte je krémem a ovocem.

Ingredience

- 50 g másla
- 1/2 lžičky soli
- 150 g hladké mouky
- 1/2 lžičky prášku do pečiva
- 3 velká vejce
- 250 ml smetany
- 250 g malin
- 1 vanilka
- 1 lžíce přírodního krupicového cukru

Kategorie

Svatý Valentýn, Svátek matek, Výjimečný den, Narozeniny, Česká, Mléčné výrobky a vejce , Obiloviny, těstoviny a rýže, Ovoce, Návštěva, Rodina, Vegetarián, Moučník, Párty občerstvení