

Profiteroles mit Schokolade

Profiteroles mit Schokolade

Zutaten für 24 Stück

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zubereitungszeit: 70 Minuten

Menu: [14.06.2023](#)

Creation: [Enrico Caruso](#)

Zutaten für 24 Stück:

Brühteig

1 ½ dl Wasser
40 g Butter
1 EL Zucker
1 Prise Salz
90 g Weissmehl
3 Eier, verklopft

Schokoladerahm

4 dl Vollrahm
4 EL Kakaopulver
50 g dunkle Schokolade, sehr fein gehackt

Schokoladesauce

1 dl Vollrahm

ZUBEREITUNG:

Brühteig

Wasser, Butter, Zucker und Salz aufkochen, Hitze reduzieren. Mehl auf einmal begeben, mit der Kelle ca. 2 Min. rühren, bis sich ein geschmeidiger Teigkloss bildet, der sich vom Pfannenboden löst. Pfanne von der Platte nehmen. Eier portionenweise mit den Knethaken des Handrührgeräts darunter rühren, der Teig soll weich sein, aber nicht zerfließen. Teig in einen Spritzsack mit glatter Tülle (ca. 14 mm Durchmesser) füllen. Ca. 24 baumnussgrosse Tupfen mit genügend Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen.

Ca. 20 Min. in der Mitte des auf 180 Grad (Umluft) vorgeheizten Ofens. Ofen nie öffnen !! Anschliessend im ausgeschalteten, leicht geöffneten Ofen ca. 15 Min. trocknen, herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.

Schokoladerahm

Rahm mit Kakaopulver mit den Schwingbesen des Mixers steif schlagen. Schokolade darunter ziehen. Rahm in einen Spritzsack mit glatter Tülle (ca. 6 mm Durchmesser) geben. In die Profiteroles-Böden mit einem Holzspießchen je ein kleines Loch stechen. Profiteroles mit dem Schokoladenrahm füllen.

Schokoladesauce

Rahm in einer Pfanne erwärmen. Pfanne von der Platte nehmen, Schokolade begeben, schmelzen, glatt rühren. Profiteroles in die Schokoladensauce tunken, abtropfen, auf das Gitter stellen, ca. 15 Min. kühl stellen. Restliche Schokoladensauce beim Servieren darüber

träufeln.