

KÓKUSZKRÉMES PROFITEROL

GÁBOR A HÁZIPÉK

A tészta összetétele:

- **BL55 Finomliszt: 115g**
- **Vaj/Margarin: 115g**
- **Víz: 115ml**
- **Só: 3g**
- **Cukor: 5g**
- **Tojás: 3,5-4db**

A kókuszkrém összetétele:

- **Létejszín: 200g**
- **Fehér csokoládé: 150g**
- **Kókusz reszelék: 75g**
- **Mascarpone: 250g**
- **Porcukor: 15g**

A díszítéshez:

- **1 tábla étcsokoládés tortabevonó**
- **1 tábla fehér csokoládés tortabevonó**
- **Tortadara**
- **Kókusz reszelék**



Az elkészítés menete:

- 1: A víz, a vaj, a cukor és a só tűzhelyen való melegítése, amíg a vaj fel nem olvad teljesen, majd hozzá adni a lisztet és gyors keverés mellett pár percig összedolgozni a tésztát
2. Egy hideg tálba átmerni és 15 percig hűlni hagyni
3. Apránként hozzá adagolni a felvert tojást, addig amíg a tészta épphogy picit terül, de van még tartása
4. Sütőlemezre halmozni, a videó alapján 50 db-ot
5. Sütés: 200C°-ra előmelegített száraz légterű sütőben kell sütni 25-30 percig, majd 160C°-on kis résre nyitott sütőajtónál szárítani még 10 percig. A sütési idő változása fenn áll másfajta méretezés esetén
- 6: Kókuszkrém elkészítése: 100g létejszint fel kell forralni, majd 150g fehér csokoládéra önteni. Ha nem olvad el teljesen a csokoládé, akkor vissza lehet tenni tovább melegíteni, majd ha kész, 75g kókuszreszeléket hozzáadni. Az egyneműsítés után vissza kell hűteni szobahőmérsékletre. 250g mascarpone-t és 100g létejszint habosra kell verni, hozzáadni 15g porcukrot, majd a kihűlt fehér csokis-kókuszos krémhez keverni 2 adagban
7. A kisült tészták aljának kilyukasztása, megtöltésük, forró vízgőz felett olvasztott csokoládékba mártásuk és tetszőleges díszítésük akár pl. kókuszreszeléssel, akár tortadarával.



VIDEÓ ITT!



**PRÉMIUM LISZTEK
MAGYAR CSALÁDELLÁTÓ**

A recept prémium minőségi kiviteléhez szeretettel ajánlom a Magyar Családellátó BL65 kecskeméti kende búzalisztjének a használatát!

<https://gaborahazipek.hu/>