



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Zuppa Pavese

Ossobuco

Profiteroles

Zutaten:

Zubereitung:

Profiteroles

2 dl	Wasser	
50 g	Butter	
0.25 TL	Salz	
1 Beutel	Vanillezucker	Bourbon
100 g	Mehl	gesiebt
3 Stk	Eier	

aufkochen. Vom Herd nehmen und Mehl im Sturz zur Flüssigkeit geben. Mit einer Kelle so lange rühren, bis sich ein Teigkloss bildet, der sich vom Pfannenboden löst.

Ein Ei (einzeln verklopft) nach dem andern unter den Teig arbeiten, bis dieser schwer reissend von der Kelle fällt (3. Ei portionenweise zugeben).

Die Masse in einen Spritzsack mit grob gezackter Tülle geben. In genügend grossem Abstand 12 resp. 15 Rosetten auf das vorbereitete Blech spritzen (Ø ca. 6 resp. 5 cm).

Die Profiteroles in der untersten Rille mind. 35 Min. bei 180°C auf Backpapier goldbraun backen und auf einem Gitter auskühlen lassen. Die Mindestbackzeit einhalten, da sonst die Profiteroles innen feucht bleiben und zusammenfallen.

1 dl	Rahm	
0.5 Beutel	Vanillezucker	Bourbon
	Vanilleschote	Samen

Füllung I: (Vanille)
steif schlagen
und
einmischen.

1 dl	Rahm
1 EL	Schokoladenpulver

Füllung II: (Schokolade)
steif schlagen und
einmischen. (wird Kakaopulver verwendet, sollte gesüsst werden)

1 dl	Rahm	
5 g	Puderzucker	
0.5 TL	Kaffe	Instant
0.5 TL	Wasser	heiss

Füllung III: (Moca)
steif schlagen und

gelöst in
einmischen.

Anrichten:

Die Profiteroles mit einem Messer so aufschneiden, dass sie an einer Seite noch zusammen halten.

Die einzelnen Füllungen in einen Spritzsack füllen und in die Rosetten spritzen. Auf einer Platte bergartig aufschichten.

100 g	Edelbitter-Schokolade
0.75 dl	Rahm

miteinander bei kleinster Hitze schmelzen (nicht erhitzen!), und den Profiteroles-Berg damit übergiessen. Mit Schlagrahm und/oder dem Rest der Füllungen garnieren.