

Profiteroly s tvarohovou šlehačkou a jahodami

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Máslo 50 g
- Hladká mouka 70 g
- Vejce 2 ks
- Moučkový cukr na posypání 4 lžíce
- **NÁPLŇ**
- Smetana ke šlehání 150 ml
- Polotučný tvaroh 100 g
- Jahody 400 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Postup:

Troubu předehřejte na 200 °C. Do středního hrnce vlijte 150 ml vody, přidejte máslo a zahřejte, aby se máslo rozpustilo. Poté přiveďte k varu. Když je směs vroucí, odstavte a nasypejte prosátou mouku. Vše dobře promíchejte a vraťte zpět na sporák. Za stálého míchání zahřívejte, dokud těsto nebude tvořit hladkou, lesklou kouli, snadno se odlepující od stěn hrnce. Nechte vychladnout alespoň 15 minut. Těsto začněte hníst v hnětači a postupně přidejte obě vejce. Hněťte, dokud nebude těsto hladké. Pak ho přendejte do zdobícího cukrářského sáčku bez koncovky. Na plech vytvořte 15-20 stejně velkých kopečků a pečte 15-18 minut, dokud nejsou krásně nafouknuté a zlaté. Na chvíli vyjměte plech a do každé bulky udělejte špejlí ze strany malý otvor, kterým může unikat horký

vzduch. Vraťte zpět do vypnuté trouby a s pootevřenými dvířky nechte ještě 3-5 minut stabilizovat. Vyjměte a nechte úplně vychladnout.

Na náplň si ušlehejte smetanu do pevné šlehačky a opatrně promíchejte s tvarohem. Pak přimíchejte polovinu pokrájených jahod.

Každý profiterol rozřízněte na polovinu (můžete je nechat i nedoříznuté), naplňte vrchovatou lžící šlehačky s ovocem a zavřete. Do smetany, která je vidět, lehce vtlačte zbytek ovoce. Podávejte posypané moučkovým cukrem.