

Profiteroles au chocolat

Für 4-6 Personen - Ergibt 16-20 Stück

ZUBEREITUNGSZEIT: 40 Minuten + 20 Minuten backen

Zutaten

BRÜHTEIG

1 TL Wasser
40 g Butter in Würfel geschnitten
½ TL Zucker
½ TL Salz
80 g Mehl
2 kleine Eier
1 TL Puderzucker

SAUCE

100 g dunkle Schokolade
6 EL Rahm
2 EL Milch
2 EL Zucker
1 EL Butter

FÜLLUNG

1,8 dl Rahm
1 EL Puderzucker
2 EL Mascarpone
½ Orange Schale

Zubereitung

1 Backofen auf 201°C vorheizen. Blech mit Backpapier belegen. Spritzbeutel mit glatter Tülle von 1 cm Durchmesser bereitstellen.

2 Brühteig: wasser, Butter, Zucker und Salz aufkochen. Mehl im Sturz beifügen. Bei mittlerer Hitze rühren bis sich der Teig vom Pfannenbogen löst und sich Bodensatz bildet. Von der Herdplatte ziehen. Teig etwas abkühlen lassen. Ein Ei nach dem anderen mit den Schwingbesen des Handrührgeräts unter die Masse rühren, bis der Teig glänzt und geschmeidig ist.

3 Teig in den Spritzbeutel füllen. 16-20 baumnussgrosse Portionen im grossem Abstand aufs Backpapier spritzen. Spitzen mit einer kalt abgespülten Messerspitze flach drücken. Mit Puderzucker bestäuben. In die untere Hälfte des Ofens einschieben. Temperatur auf 200°C zurückstellen. Brühteigkugeln (Profiteroles) 15-18 Minuten backen. Ofen ausschalten. Gebäck bei leicht geöffneter Tür 2-5 Minuten ausbacken. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

4 Sauce: Schokolade hacken. Im warmen Wasserbad schmelzen. Rahm und Milch aufkochen. Von der Herdplatte ziehen. Schokolade, Zucker und Butter unter Rühren beifügen. Sauce glatt rühren und warm halten.

5 Profiteroles seitlich aufschneiden. Für die Füllung Rahm mit Puderzucker steif schlagen. Mascarpone und fein abgeriebene Orangeschale beifügen. In einen Spritzbeutel mit glatter Tülle füllen und in Profiteroles spritzen. Profiteroles mit Schokoladensaucer überziehen. Sofort servieren.

VARIANTE

Statt Mascarpone-Orange-Rahm je 1 kleine Kugel Vanilleglace in die Profiteroles füllen.