



Еклерова змия за Хелуоин


4 порции

СЪСТАВКИ

За тестото

120 г безсолно **масло**
½ ч. л. сол
2 с. л. пудра захар
250 мл вода
1 ч. л. екстракт от ванилия
170 г чисто **брашно**
5 – 6 големи **яйца**, леко разбити

За малиновото пюре

200 г малини
2 ч. л. пудра захар

За крема

450 г **пълномаслена сметана**
75 г пудра захар

За карамела

200 г гранулирана захар
50 мл вода

АЛЕРГЕНИТЕ СА ОТБЕЛЯЗАНИ С
УДЕБЕЛЕН ШРИФТ

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Загрейте предварително фурната до 160°C. Покрийте дъното на 2 тави за печене с хартия за печене. Начертайте върху нея приблизително 50 – 60 кръга с диаметър 3 – 3,5 см (1½ инча), като оставяте място между тях, тъй като при печенето профитеролите ще набъбнат. Начертайте и главата на змията, която трябва да е по-голяма по размер от профитеролите.

Смесете маслото, солта, захарта, ванилията и водата в тенджера и я загрейте до средна температура. След като маслото се разтопи, оставете течността да заври, свалете тенджерата от котлона и добавете брашното. Поставете тенджерата обратно на котлона на много слаб огън, като бъркате енергично 1 минута, докато сместа вече не залепва по страните на тенджерата.

Прехвърлете сместа в голяма купа и оставете да изстине до леко топла. Постепенно добавяйте разбитите яйца към сместа, като използвате електрическа бъркалка, разбърквайки след всяко добавяне. Може да не ви потриват всички яйца, затова към края добавяйте по една супена лъжица, докато не се получи лъскава смес, падаща от лъжицата при леко разклащане.

Изсипете сместа в сладкарски пош и започнете да изстисквате топки от пареното тесто върху кръговете, начертани на хартията за печене. Печете 30 минути. Извадете тавите от фурната и направете малка дупка в долната част на всеки профитерол, за да излезе парата. Върнете тавите обратно във фурната и печете още 10 минути или докато профитеролите не станат хрупкави и златистожълти. Оставете ги да изстинат върху метална скара.

Докато профитеролите изстиват, пригответе пълнежа.

Загрейте малините с пудрата захар в тенджера и ги варете на слаб огън 5 минути, докато не омекнат изцяло и не станат на каша. Пасирайте за секунда в ръчен блендер и ги прецедете през сито, за да се получи гладко ярко оцветено малиново пюре. Оставете го да изстине напълно.

В друга купа разбийте сметаната със захарта, докато не почнат да се получават меки върхове. Внимавайте да не разбийете сметаната прекалено много. Към това добавете 3 – 4 с. л. охладено малиново пюре и разбъркайте. Напълнете получения крем в сладкарски пош.

Направете дупка в долната част на всеки профитерол и го напълнете добре с малинов крем. Направете прорез от едната страна на главата на „змията“ и също я напълнете с крем.



НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Сега направете карамела, като загреете захарта и водата в тиган, докато захарта не се карамелизира и не стане златиста.

Поставете главата на змията върху чиния за сервиране, потопете частично един от профитеролите в карамела и го залепете за главата. Внимавайте много, защото карамелът е много горещ. След това от всички профитероли оформете тялото на „змията“. Можете да направите „змията“ колкото искате голяма, в зависимост от това, колко профитероли сте решили да направите.

Напълнете сладкарски пош с останалата част от малиновото пюре и покрийте с него части от „змията“.

Поставете я върху масата, подготвена за партито за Хелоуин, и добър апетит!