TAYLOR & COLLEDGE

PROFITEROLES MED VANILJECREME

Samlet tid: 100 min.
Portioner: 20 Portioner

Ingredienser

Vandbakkelser

2,5 dl vand
125 g smør
150 g hvedemel
4 store æg

Vaniljecreme

4 dl piskefløde
1 tsk. Taylor & Colledge Organic Vanilla Bean Paste
75 g sukker
Flormelis til drys

Forberedelse

1. Forvarm ovnen til 200 °C varmluft og beklæd to bageplader med bagepapir.
2. Varm vand og smør op under omrøring i en mellemstor gryde, indtil smørret er smeltet og blandingen koger.
3. Tag gryden af varmen og tilsæt mel. Rør dejen kraftigt med en træske, indtil den slipper siderne af gryden og danner en kugle.
4. Kom dejen over i en skål til en røremaskine med en k-spade. Sæt røremaskinen på medium hastighed og tilsæt æggene et ad gangen, pisk godt mellem hvert æg. Bliv ved med at piske indtil dejen er tyk og blank.
5. Kom dejen i en sprøjtepose med en stor rund tyl (ø 2 cm). Sprøjt runde dutter, i en størrelse på 3-4 cm, ud på bagepladerne med bagepapir. Sørg for at der mindst er 5 cm mellem hver profiterole.
6. Bag i ca. 30 minutter, byt rundt på den øverste og nederste bageplade halvvejs gennem bagetiden. Profiterolerne er færdige når de er hævede og gyldne. Lad dem køle af på en rist.
7. Kom piskefløde, Taylor & Colledge Organic Vanilla Bean Paste og sukker i en skål og pisk det til flødeskum. Kom cremen i en sprøjtepose med en lille rund tyl eller en fyldetyl, kom posen på køl indtil profiterolerne skal serveres.
8. Ved servering prik et lille hul i bunden af hver profiterole og sprøjt fyld i. Alternativt kan man skære hver profiterole over på midten, komme creme i og derefter sætte låget på igen. Kom profiterolerne på et serveringsfad og sigt flormelis over.