

Profiteroles

Zutaten Profiteroles

2dl Wasser
50g Butter
1/4 TL Salz
1 Esslöffel Zucker
100g Mehl
2-3 Eier

Zutaten Moccacreme

6 Esslöffel Maizena
1.5 Päckchen Vanillezucker
10 Esslöffel Milch
10 Esslöffel sehr starker Kaffee
18 Esslöffel Zucker
375 g Butter

Zubereitung Moccacreme

Maizena mit Milch, Mocca und 3 Esslöffel Zucker aufkochen. Butter und restlichen Zucker schaumig schlagen. Die abgekühlte Crememasse löffelweise unter den Schaum rühren.

Zubereitung Amarettocreme

Während die Hälfte der Amaretti in Milch und Amarettolikör eingeweicht werden, die Grundlage für die Creme herstellen. Dazu die Eier trennen und die Eigelbe mit dem Zucker in einer grossen Schüssel schaumig schlagen. Ricotta mit der Eimasse verrühren. Die trockenen, nicht eingeweichten Amaretti zerreiben und unter die Creme rühren. Das Eiweiss zu Schnee schlagen und vorsichtig unter die Creme ziehen. Die eingeweichten Makronen aus der Flüssigkeit heben, gut abtropfen lassen und ebenfalls in die Creme rühren. Das Ganze mit nochmals ganz wenig Amarettolikör aromatisieren und abkühlen lassen.

Zubereitung Profiteroles

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Ein Backblech buttern und einmehlen.

Wasser, Butter, Salz und Zucker aufkochen. Vom Herd nehmen und das ganze Mehl Mehl zur Flüssigkeit geben. Mit einer Kelle so lange rühren, bis sich ein kompakter Teig bildet. Ein Ei nach dem andern unter den Teig arbeiten, bis dieser sich von der Pfanne löst.

Die Masse in einen Spritzsack füllen. Rosetten auf das vorbereitete Blech spritzen. Die Profiteroles auf der zweituntersten Rille während ca. 35 Min. goldbraun backen, auf einem Backgitter auskühlen lassen.

Für die Füllungen Rahm und gewünschte Cremes vorbereiten. Die Masse in einen Spritzsack füllen. Die Profiteroles aufschneiden und den Rahm bzw. die Cremes einfüllen (Löffel oder Spritzsack). Nach Wunsch einige Profiteroles mit flüssiger Schokolade überziehen.

Zutaten Amarettocreme

150 g Amaretti (wenn möglich die Originalen von Lazzaroni)
1 dl Milch
1 dl Amarettolikör
1 Ei
50 g Zucker
250 g Ricotta
1 El. Amarettolikör

