

KRÄMIGA VANILJPROF- ITEROLER



Total tid: 100 min

Portioner: 20 Portioner

Ingredienser

Smet

2,5 dl vatten

125 g smör

150 g vetemjöl

4 stora ägg

Fyllning

4 dl vispgrädde

1 tsk Taylor & Colledge ekologisk vaniljpasta

75 g strösocker

Florsocker till garnering

Förberedelse

1. Sätt ugnen på 200 °C (varmluft) och lägg bakplåtspapper på två bakplåtar.
2. Värm vatten och smör i en medelstor kastrull och rör tills smöret har smält och blandningen börjar koka.
3. Ta av kastrullen från plattan och tillsätt vetemjöl. Rör med en träsked tills smeten släpper från kastrullens sidor och formas till en boll.
4. Lägg smeten i en mixerskål. Sätt mixern på medelhastighet och tillsätt ett ägg i taget. Mixa ordentligt mellan äggen. Fortsätt mixa tills smeten blir blank och tjocknar.
5. Använd en sked för att hälla över smeten i en spritspåse med en stor rund spritstyll (2 cm). Tryck ut bollar (3–4 cm) på bakplåtspapperet med minst 5 centimeters avstånd.
6. Grädda 30 minuter och byt plats på plåtarna efter halva tiden. Grädda tills bollarna är fluffiga och gyllenbruna. Låt profiterolerna svalna på bakgaller.
7. Vispa ihop grädde, Taylor & Colledge ekologisk vaniljpasta och strösocker till en fluffig smet. Använd en sked för att hälla över fyllningen i en spritspåse med liten rund tyll och låt svalna tills det är dags att servera profiterolerna.
8. Till serveringen kan man antingen skära bollarna på mitten och spritsa in fyllningen eller göra ett litet hål i botten och spritsa in krämen. Lägg bakverken på en serveringsbricka.