

Profiterole sa dimljenim lososom

Sastojci za profiterole:

- 100 g putera
- 250 ml vode
- 150 g brašna
- 4 srednja jajeta
- crni susam, za posipanje

Sastojci za fil:

- oko 350 g vajkrema
- 100 g krem sira, tipa Ella
- 3 kašike seckanog vlašca + nekoliko celih trakica za dekoraciju
- korica 1 limuna
- 200 g dimljenog lososa

Priprema:

Puter, vodu i so stavite u šerpu pa na najačoj vatri sačekajte da se puter otopi i tečnost proključa. Kada proključa, ubacite svo brašno od jednom. Mešajte energično varjačom, masa će se polako formirati u loptu testa. Sve podižite i motajte po šerpi oko 1 minut. Sklonite sa ringle, prebacite u drugu, dublju posudu i ostavite 10-15 minuta da se prohladi.

Za to vreme obložite 2 velika pleha papirom za pečenje. Pripremite špric i nastavak sa otvorom od 1 cm. Rernu upalite da se greje na 220°C.

Kada se kuvano testo prohladi, dodajte jedno jaje pa ga sjednite sa smesom uz pomoć miksera. Svako naredno jaje dodajte tek kada prethodno dobro sjednite sa smesom. Kada ste ubacili sva jaja i dobili homogenu masu, prebacite je u špric. Istiskajte kupe testa, oko 2-3 cm prečnika. Pravite razmak između jer će tokom pečenja porasti. Formiranim kupama blago spoljoštite vrhove, prstom umočenim u hladnu vodu, kako ne bi goreli tokom pečenja. Pospite testo crnim susamom.

Pecite oko 25 minuta u zagrejanoj rerni, trebalo bi da porastu i poprime tamno zlatnu boju. Nikako nemojte otvarati rernu pre nego što budu pečene! Po pečenju, otvorite rernu i ostavite plehove u rerni da se profiterole u potpunosti ohlade.

Za fil, u činiji pomešajte vajkrem i krem sir. Narandajte koricu limuna i dodajte u fil. Dodajte i sitno seckani vlašac. Losos isecite na trakice.

Profiterole filujte par sati pre služenja. Isecite ih nožem ili prstim odvojite po sredini, u svaku profiterolu stavite kašičicu fila, na vrh stavite nekoliko trakica lososa i ukasite vlašcem.

Napomene: Crni susam možete naći u bolje snabdevenim bio špajzovima. Možete ga zameniti običnim ili izostaviti. U fil možete dodati malo rena, ako volite pikantniji ukus. Ren i losos su ipak najbolji drugari. Za 'lakšu' verziju, umesto vajkrema stavite krem sir.