

ΤΟ ΠΡΟΦΙΤΕΡΟΛ ΤΗΣ ΜΑΡΙΑΣ

ΥΛΙΚΑ

Για το σιρόπι:

1 κούπα νερό

1 κούπα ζάχαρη

5 κόκκους κακουλέ

Φλούδα πορτοκάλι

5 φέτες μπαγιάτικο τσουρέκι

Για την κρέμα

Ένα λίτρο γάλα

2 κουτ. της σούπας κακάο

1 κουτ της σούπας νες καφέ

250 γρ. κουβερτούρα

6 κουτ. σούπας κορν φλαουρ διαλυμένο σε λίγο νερό

Εκτέλεση :

1.Βραζουμε όλα μαζί τα υλικά για το σιρόπι για πέντε λεπτά.

2.Κοβουμε σε κυβάκια το μπαγιάτικο τσουρέκι αφού του έχουμε αφαιρέσει την κόρα και το μοιράζουμε σε μικρά μπολάκια ή σε ένα μεγάλο μπολ.

3.Περιχύνουμε με το σιρόπι τα κυβάκια με το τσουρέκι

4.Βάζουμε σε μια κατσαρόλα το γάλα ,το κακάο ,τον καφέ και τη κουβερτούρα σε χαμηλή φωτιά και ανακατεύουμε συνεχώς ,όταν λιώσει η κουβερτούρα ρίχνουμε το διαλυμένο κορν φλαουερ και ανακατεύουμε μέχρι να πήξει.

5. Όταν πήξει η κρεμά γεμίζουμε τα μπολ .

6.Αφήνουμε να κρυώσει και το προφιτερόλ μας είναι έτοιμο

