FOODIE
CITY
WARSAW

Churros z sosem czekoladowym i lodami

4 porcje · przepis do domu

SKŁADNIKI:

CHURROS I POSYPKA:

- 125 g wody
- 30 g masła
- 1 g soli
- 90 g mąki pszennej typ 550
- 8 g cukru waniliowego
- 1 jajko
- Olej do głębokiego smażenia według naczynia
- Posypka: 100 g cukru i 2 g mielonego cynamonu

SOS CZEKOLADOWY I LODY:

- Sos: 80 g gorzkiej czekolady; 50 g cukru; 60 g śmietanki 30%; 0,5 g soli; 0,1 g chili.
- Lody: 150 g mascarpone; 15 ml rumu; 150 ml śmietanki 30%; 5 ml ekstraktu waniliowego; 100 g cukru; 1 g soli.

FOODIE
CITY
WARSAW

PRZYGOTOWANIE:

- Lody przygotuj wcześniej: wymieszaj składniki, aż cukier się rozpuści; zblenduj i schłodź. Zamroź w maszynie do lodów według instrukcji producenta, potem przełóż do zamrażarki. Bez maszyny zamrażaj w płytkim pojemniku, mieszając regularnie do uzyskania zmrożonej konsystencji; tekstura będzie mniej gładka.
- Ciasto: zagotuj wodę z masłem, solą i cukrem waniliowym. Dodaj całą mąkę naraz, zmniejsz ogień i ucieraj drewnianą łyżką do gładkości, połysku i odchodzenia od ścianek. Rozłóż do ostudzenia. Gdy ciasto nie jest gorące w dotyku, dodaj roztrzepane jajko i dokładnie wymieszaj. Przełóż do mocnego rękawa z gwiazdką 1 cm.
- Sos i posypka: wymieszaj cukier z cynamonem. Śmietankę do sosu podgrzej z cukrem do rozpuszczenia. Zdejmij z ognia, dodaj posiekaną czekoladę i wymieszaj do gładkości; dopraw solą i chili. Utrzymuj lekko ciepły.
- Smażenie: rozgrzej olej do 175–180°C, nie przekraczając bezpiecznego poziomu napełnienia. Wyciskaj paski około 10 cm i odcinaj nożyczkami. Smaż małymi partiami na złotobrązowo, do dosmażenia środka. Odsącz, obtocz w posypce i podawaj ciepłe z sosem oraz osobną porcją lodów.

WSKAZÓWKI:

- Olej dobierz do naczynia. Nie dodawaj jajka do gorącego ciasta. Alergeny: pszenica, jajka, mleko. Lody zawierają alkohol; przygotuj je z wyprzedzeniem.

SMACZNEGO!