



coolinari
FOOD BLOG & CAKES

Churros

Na churros budete potrebovať:

65 g masla, 140 ml vody, 1 polievkovú lyžicu kryštálového cukru, štipku soli, 140 g hladkej múky, 1 veľké vajce, 40 g škoricového cukru na obalovanie, rastlinný olej

Na čokoládovú ganáž budete potrebovať:

50 ml 33% smotany, 90 g 33 % mliečnej čokolády, 30 g 54 % horkej čokolády, kôra z ½ pomaranča, štipku soli, chilli

V hrnci s dvojitým dnom rozpustíte maslo vo vode s cukrom a štipkou soli, privedíte k varu a nechajte 5 minút vriieť. Pridajte hladkú múku a vareškou miešajte, kým sa všetka múka nezamieša. Cesto stále miešajte a odpaľujte. Odstavte ho, keď sa odliepa odo dna a od stien hrnca. Cesto nechajte vychladnúť.

Po vychladnutí preložte cesto do väčšej misy, pridajte vajce a mixujte. Ak by bolo veľmi husté, pridajte jednu až dve lyžice vody. Cesto však nesmie byť veľmi riedke, aby si pri vyprášaní udržalo svoj tvar. Preložte ho pomocou stierky do pevného cukrárskeho vrečka so zdobiacou špičkou 1M.

V kastróle rozpáľte rastlinný olej. Z cukrárskeho vrečka vytlačajte cca 10 cm dlhé churros a pomocou nožničiek potretých olejom cesto odstrihujte. Vyprážajte na miernom ohni asi 2 minúty z každej strany. Ihneď po vyprášení nechajte churros na papierovom obrúsku trochu osušiť a ešte za horúca ich obalujte v škoricovom cukre.

Pripravte čokoládovú ganáž. V kastróle privedte k varu smotanu s pomarančovou kôrou a ihneď odstavte. Do smotany pridajte čokolády a dobre zamiešajte. Ganáž finálne dochuťte štipkou soli a drobnými kúskami chilli.

Tip: Odpaľované cesto na churros je pomerne husté a obyčajné cukrárske vrečko sa pri jeho vytlačaní bude trhať. Preto radšej siahnite po bavlnenom cukrárskom vrečku, ktoré sa tiež používa pri výrobe čajového pečiva.