

# Churros s čokoládovou omáčkou a smaženým ananasem

Kategorie: Zákusky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

## Suroviny

na těsto:

170 ml mléka

85 g hladké mouky

70 g másla

2 3 vejce

limetková kůra

sůl

olej

na obalení:

skořice

cukr

na čokoládovou omáčku:

kakao

cukr

čokoláda

voda

na doplnění:

ananas

na ozdobení:

skořicový cukr



## Postup

Do vařícího mléka s máslem a špetkou soli přisypeme mouku, rozmícháme a pak odpalujeme tak dlouho, až je těsto hladké a nechytá se stěn nádoby. Po vychlazení přidáme trochu nastrouhané limetkové kůry, postupně zapracujeme vejce a hotové těsto dávkujeme cukrářským sáčkem do rozpáleného oleje. Smažíme velmi zprudka, churros pak nebudou tolik nasáklé olejem. Usmažené churros obalujeme v cukru smíchaném se skořicí.

A hned se pustíme do smažených ananasových špízů: Nakrájíme si ananas na kousky, lehce ho osušíme a nabodneme na ozdobné tyčinky, případně párátka. Zbytek těsta zředíme vlažnou vodou, ananas v něm obalujeme a smažíme do zlatova v kvalitním oleji.

K churros a ke smaženému ananasu si připravíme čokoládovou omáčku: Do vařící vody s cukrem přimícháme kakao a pak postupně za stálého míchání přidáváme kvalitní čokoládu, dokud omáčka nezíská správnou konzistenci. Když je omáčka hladká, odstavíme ji a necháme vychladit.

Servírujeme na talíř několik kousků churros a dva ananasové špízy, přidáme misku s vychlazenou čokoládovou omáčkou, okraj talíře zlehka posypeme skořicovým cukrem a originální dezert je na světě.

Tisk receptu