

Ćurosi (Churros)



Potrebni sastojci:

Tijesto:

- 250 ml vode
- 50 g maslaca
- 2 vrećice Dr. Oetker vanilin šećera
- prstohvat soli
- 150 g mekog (glatkog) brašna
- 2 jaja (M veličina)

Za prženje:

- suncokretovo ulje

Za posipanje:

- smeđi ili bijeli kristal šećer
- 2 vrećice Dr. Oetker cimet šećera

Čokoladni umak:

- 3 vrećice Dr. Oetker Ciobar Classico (prah za toplu čokoladu)
- 200 ml vrhnja za šlag (mliječno)

Izrada:

Tijesto:

U odgovarajuću šerpicu nasuti vodu, dodati malsac isjeckan na kockice, vanilin šećer i so i zagrijavati na umjerenj temperaturi dok se maslac ne otopi i mješavina ne prokuha. Smaknuti sa ringle, dodati prosijano brašno i energično promiješati, vratiti na ringlu, smanjiti temperaturu i miješati oko 1-2 minuta dok se brašno „ne skuha“ (na dnu šerpe će se formirati tanak sloj smjese, tako i treba sa kuhanim tijestom). U ovoj fazi tijesto je veoma čvrsto. Prekriti površinu tijesta prozirnóm folijóm i ostaviti da se hladi oko 30 minuta (za to vrijeme napraviti čokoladni umak).

Čokoladni umak:

Od 2 dl vrhnja za šlag odvojiti malo i pomiješati sa 3 vrećice Ciobar classico praha tako da nema grudvica. Kad smo dobili glatku smjesu dodati ostatak vrhnja i u odgovarajoj šerpici ili lončiću zagrijavati dok se smjesa ne zgusne. Ostaviti umak da se ohladi (pošto se radi o umaku za ćurose, smjesa je gušća od one za klasičnu toplu čokoladu).

Nastavak pripreme ćurosa: Nakon 30 minuta u tijesto mikserom umiješati i jedno po jedno jaje, a zatim tijesto prebaciti u plastičnu dresir vrećicu u koju smo stavili zvjezdasti nastavak. U dublju širu šerpu sipati ulje cca 2.5 cm visine i zagrijavati do temperature od 180 °C. Ćurose možete formirati na komadićima pek papira ili ih direktno iz vrećice istiskivati u zagrijano ulje. Poslužite se makazama kako biste lakše odrezali tijesto pošto istisnete određenu količinu potrebnu za 1 komad. Ako ćurose formirate na komadićima pek papira pecite ih tako što ih u zagrijano ulje spuštate zajedno sa pek papirom, a kad se malo zapeku taj papir odstranite iz ulja (u ovom slučaju ćurosi imaju pravilnije oblike). Pecite ih do zlatno smeđe boje, zatim ih izvadite na tacnu obloženu kuhinjskim ubrusima kako bi se upio višak masnoće. Zatim ćurose uvaljajte u mješavinu smeđeg šećera i cimet šećera. Ćurosi će biti izvana hrskavi, a unutrašnjost će ostati mekana.

Vruće ćurose poslužite uz čokoladni umak.

Prijatno!