

uros u sosu od cokolade



Sastojci

Potrebno je:

- 100 ml mleka
- 100 ml vode
- 100 g brašna
- prstohvat soli
- 4 jaja
- 100 g šecera
- 1 kašika cimeta

Za sos od cokolade:

- 1 štapic vanile
- 150 ml mleka
- 350 ml pavlake
- 100 g šecera
- 5 žumanaca
- 200 g crne cokolade
- ulje za prženje

Priprema

U posudi zagrejte mleko, vodu i maslac. Dodajte so i ostavite smesu da provri. Dodajte brašno i mešajte 1-2 minuta sve dok se brašno ne isprži, cucete pištanje.

Oblikujte smesu u gomilicu i ostavite je da se ohladi. Dodajte jaja, jedno po jedno, i svaki put snažno promešajte. Nakon poslednjeg jaja nekoliko minuta snažno mešajte da biste dobili potpuno glatko testo. Smesu sipajte u poslasticarsku kesu, možete upotrebiti i nastavak za dekorisanje ili jednostavno odsecite kesu. Smesu

ostavite u frižideru 15-20 minuta. Možete je upotrebiti i sutradan.

Za sos od čokolade u posudu stavite mleko, pavlaku, šećer (manju količinu ostavite za žumanca) i srce štapića od vanile. U drugoj posudi lagano umutite žumanca s malo šećera. Im mlečna smesa provri, malo smese dodajte žumancima i mešajte. Nakon toga žumanca dodajte u posudu i snažno mešajte. Im smesa počne da se zgušnjava dodajte narendanu čokoladu i ostavite da se rastopi uz stalno mešanje.

U 3/4 posude sipajte suncokretovo ulje. Testo secite nožem i curose jedan po jedan stavljajte u ulje. Oni će se diti na površinu. Kada porumene sa ove strane izvadite ih i stavite na tanjir s kuhinjskim ubrusom.

Promešajte šećer i cimet. U tu smesu uvaljajte ispržene i oceene curose.

Urose servirajte prelivene sosom od čokolade.