

CHURROS Z CUKREM CYNAMONOWYM I KAWOWYM MUSEM



- 1 kg Aviko Churros (5-6 sztuk/porcję)
- cukier cynamonowy
- grubo posiekane ziarna kawy mokka
- 250 g mascarpone
- 250 ml bitej śmietany
- 150 ml hiszpańskiego likieru Licor 43
- 2 łyżki cukru
- 3 łyżeczki kawy rozpuszczalnej
- 3 płatki żelatyny

Churros z cukrem cynamonowym i kawowym musem Licor 43

Podgrzej likier Licor 43 w rondlu i rozpuść w nim żelatynę. Pozostaw do całkowitego wystygnięcia. Ubij śmietanę z cukrem, dodaj kawę rozpuszczalną i połącz z likierem i żelatyną. Dodaj serek mascarpone, delikatnie wymieszaj szpatułką i odstaw mus na godzinę do lodówki. Przygotuj Churros zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Odsącz na papierze kuchennym. Posyp cukrem cynamonowym i podawaj z musem kawowym Licor 43. Posyp posiekanymi ziarnami kawy mokka.

Dobra rada:

Dodatkowo możesz posypać porcję cukrem pudrem oraz odrobiną kruszonych migdałów.

Dodatkowo
możesz posypać
porcję cukrem
pudrem oraz
odrobiną
kruszonych
migdałów.



Podane z uśmiechem!