Fritule

NAČIN PRIPREME
Srednje složena priprema

VRIJEME PRIPREME
30 - 60 min

BROJ PORCIJA
4

Sastojci

2 K Plus tekuća jogurta
1 žumanjak
1 jabuka
Korica 1/2 limuna
Korica 1/2 naranče
1 prašak za pecivo
1 kom Sweet chef vanilin šećer
1 žlica ruma
330 g glatkog brašna
Za umak:

100 g karamelizirane bijele čokolade
85 ml vrhnja za šlag

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici

Pjenjačom miješajte jogurt, žumanjak, naribanu jabuku, koricu limuna i naranče, vanilin šećer i rum.

Brašno prosijte s praškom za pecivo te dodajte u mokre sastojke i miješajte dok smjesa nije ujednačena. Smjesu stavite u slastičarsku vrećicu ili čvršću vrećicu za svježinu. Ulje zagrijavajte na srednjoj temperaturi.

Istiskujte smjesu i režite nožem kada širina istisnute smjese odgovara dužini, direktno u posudu s uljem. Pržite u vrućem ulju (160 - 170°C), u posudi s debelim dnom koja će vam pomoći da održavate jednoličnu temperaturu dok ne dobiju zlatnu boju, za što će vam trebati nekoliko minuta.

Ostavite fritule na papirnatom ručniku da se upije višak masnoće.

Na pleh stavite bijelu čokoladu s minimalno 20% kakao maslaca. Pećnicu zagrijte na 120°C pa u intervalima od 10 minuta zagrijavajte čokoladu miješajući nakon svakog zagrijavanja. Pazite da je dobro izmiješate (u kasnijim miješanjima možda povremeno bude suha i mrvičasta, ali miješanjem će se ponovno spojiti).

Nakon miješanja ponovno razmažete u ujednačenom sloju. Kad čokolada poprimi tamniju boju, za što će vam trebati oko 1 h, ohladite je, razlomite i spremite za kasniju upotrebu.

Za pripremu umaka zagrijte do vrenja 85 ml vrhnja za šlag, prelijte preko 100 g ranije pripremljene čokolade, ostavite par minuta da se otopi i dobro promiješajte.

Dobar tek!