

CHURROS ERDEI GYÜMÖLCSÖKKEL, JÉGKRÉMMEL ÉS



Churros erdei gyümölcsökkel, jégkrémmel és étcsokoládé öntettel tálalva - Aviko Food Service

Churros erdei gyümölcsökkel, jégkrémmel és étcsokoládé öntettel tálalva - Aviko Food Service
Elkészítés Olvasszuk fel a csokoládét egy serpenyőben (gőz felett). Adjuk hozzá a vaját és a tejszínt, és finoman keverjük el benne. A csomagoláson leírtak szerint készítjük el a Churrost. Itassuk le egy papírtörülővel. Rendezzük el a churrost adagonként a tányérokra, helyezzünk mellé egy-egy gombóc jégkrémet, egy adag friss gyümölcsöt, majd locsoljuk meg csokoládéöntettel. Díszítsük mentalevelekkel. Elkészítési tipp Nincs kéznél friss gyümölcs? Használjunk fagyasztottat!

Elkészítés

Olvasszuk fel a csokoládét egy serpenyőben (gőz felett). Adjuk hozzá a vaját és a tejszínt, és finoman keverjük el benne. A csomagoláson leírtak szerint készítjük el a [Churrost](#). Itassuk le egy papírtörülővel. Rendezzük el a churrost adagonként a tányérokra, helyezzünk mellé egy-egy gombóc jégkrémet, egy adag friss gyümölcsöt, majd locsoljuk meg csokoládéöntettel. Díszítsük mentalevelekkel.

Elkészítési tipp

Nincs kéznél friss gyümölcs? Használjunk fagyasztottat!

Hozzávalók

- 500 g [Aviko Churros](#) (3-4 darab / adag)
- vanília ízű jégkrém
- egy tábla jó minőségű étcsokoládé vagy készen vásárolt csokoládé öntet
- 150 g vaj
- 150 ml tejszín



Je kunt zoveel meer (met Aviko)