



## Kremowe ptysie z pikantnym sosem czekoladowym



Categoria

Doces e Sobremesas



Tempo de preparação

Demorado



Dificuldade

Chef



Custo

Wysoki



Com quem?

Dwoje



Nº de pessoas

4 pessoas

### Ingredientes



10ml oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia Gallo Klasyczna

- Gallo oryginalny piri-piri do smaku
- Gallo bardzo mocny piri-piri do smaku
- 125ml mleko
- 125ml woda
- 125gr masło
- 1 łyżka kawy sól
- 150gr mąka
- 4 jajka
- 125ml krem do bicia
- 100gr pieczenie czekolady
- 150gr cukier

1

Podgrzej wstępnie w 180°C. Wyłóż blachę do pieczenia papierem do pieczenia i odłóż na bok.

2

Dodaj wodę, mleko, masło i sól na patelnię i gotuj na wolnym ogniu.

3

Gdy zacznie się gotować, wyjąć z ognia i dodać mąkę, mieszając drewnianą łyżką, aż utworzy kulkę.

4

Włóż z powrotem do ognia i mieszaj, aż ciasto będzie bardziej suche - przez około 3 do 5 minut.

5

Wymij ciasto z patelni i umieść je w misce, aż ostygnie przez 10 do 12 minut.

6

Teraz dodaj jedno jajko na raz do ciasta, dobrze mieszając ciasto i jajko. Po tym, jak wszystko będzie dobrze wymieszane, włóż ciasto do woreczka z ciastem i zrób małe stopy na wierzchu papieru do pieczenia.

7

Odłóż na około pół godziny, wyjmij z siebie i pozwól mu ostygnąć.

8

W kąpielii wodnej dodaj czekoladę pokrojoną w mniejsze kawałki i oliwę z oliwek.

9

Wymieszaj, aby uzyskać bardzo shinny czekoladowy sause, a następnie dodaj oryginalny lub bardzo mocny Piri-Piri, zgodnie z pożądaną intensywnością.

10

Ubij śmietanę z 50 g cukru, aż dostaniesz chantilly i odstaw na 30 minut na zimno.

11

Napełnij kremem chantilly.

12

Umieść pozostały cukier na patelni w małym ogniu, aby zrobić karmel. Kiedy zaczyna nabierać złotego koloru, usuń z ognia i pozwól mu ostygnąć.

13

Następnie za pomocą łyżki przygotuj sznury karmelowe wokół ciasta francuskiego i podawaj z pikantnym sosem czekoladowym.



#### Dicas do Chef

*Jest to idealny przepis na dzielenie się jako para, aby uczcić wyjątkową okazję. Spróbuj podać ten przepis z pokrojonymi w plasterki truskawkami marynowanymi w cukrze i, jeśli chcesz, również dodaj kilka kropli wina porto.*

#### Produtos utilizados



#### *Klasyczna*

Oliwa z Oliwek Najwyższej Jakości z Pierwszego



Mais receitas em

[www.galloportugal.com](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide