

Racuszki z jabłkami i serkiem homogenizowanym lub sosem karmelowym



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jabłka	4 szt. (szara reneta, papierówka)
jajko	2 szt.
drożdże	30 g (świeże)
mleko 3,2%	250 ml
cukier	2 łyżeczki
mąka pszenna	300 g (typ 500)
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	
żurawina suszona	3 łyżki
laska wanilii	1 szt.
serek mascarpone	200 g
masło klarowane	
Cynamon mielony Prymat	1 łyżeczka
Cukier z wanilią do ciast i deserów Prymat	1 opakowanie
cukier trzcinowy	100 g
śmietanka słodka	300 ml (śmietanka 30%)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 Przygotować składniki.

- KROK 2 Do 125 ml mleka dodać rozkruszone drożdże, łyżeczkę cukru i odczekać ok. 10 min, aż drożdże zaczną się pieniść. Do miski przesiać mąkę, dodać przygotowany rozczyń, jaja, ziarna z przeciętej na pół laski wanilii, resztę mleka i cukru, ½ łyżeczki soli, a następnie wyrobić ciasto. Jabłka obrać, pokroić na plastry i oprószyć cynamonem. Do ciasta dodać plastry jabłek, suszoną żurawinę, obtaczając je w całości w cieście.
- KROK 3 Rozgrzać patelnię i smażyć partiami placuszki po ok. 2 min z każdej strony na bursztynowy kolor. Usmażone placuszki odsączyć z nadmiaru tłuszczu na papierowym ręczniku.
- KROK 4 Sos karmelowy (opcjonalnie zamiast serka homogenizowanego) – podgrzewamy w garnku z grubym dnem cukier trzcinowy tak, aby się powoli rozpuścił a nie przypalił. Następnie wlewamy słodką śmietankę i gotujemy bardzo powoli do momentu zgęstnienia sosu. Sos można doprawić cynamonem.
- KROK 5 Gotowe posypać cukrem z prawdziwą wanilią. Podawać z serkiem mascarpone.