

Pasiaste naleśniki z serem i malinami



BERNIKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	1 szklanka
mleko	1 szklanka
0,5 szklanki wody gazowanej	
cukier	2 łyżki
jajko	2
cukier waniliowy	8g .
kakao	1 łyżka
250 g malin	
2 łyżki cukru do malin	
łyżka wody	
1/2 opakowania cukru waniliowego	
twaróg	400 g (zmielony)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę, mleko, wodę, cukier i j żółtko dokładnie mieszamy. Białka ubijamy na pianę i dodajemy do ciasta, Wszystko razem na wolnych obrotach mieszamy. Odlewamy 1/3 szklanki ciasta i mieszamy z 1 łyżką kakao. Smażymy naleśniki na suchej patelni lub z odrobiną oleju. (ja mam teflonową patelnię do naleśników i smaże bez). Na naleśniku łyżką wylewamy ciekłym strumieniem ciasto kakaowe, tworząc równoległe do siebie paski. Smażymy z obu stron z tym, że stronę z paskami bardzo krótko.

Robimy nadzienie. Serek mieszamy z cukrem i cukrem waniliowym do smaku. Robimy mus: 3/4 z malin wrzucamy do rondelka (reszta do ozdoby i środka) dodajemy cukier i łyżkę wody. Garnuszek stawiamy na bardzo małym ogniu i cały czas mieszając gotujemy kilka minut do uzyskania musu.. Gotowy mus odstawiamy do ostygnięcia. Naleśnik smarujemy warstwą sera, 2 łyżkami musu, dodajemy 3-4 szt malin w całości i zawijamy w rulonik. Z wierzchu polewamy musiem i malinami. Gotowe. Pyszne, letnie i sycące.