

Tort z naleśników ziemniaczanych przekładany kremem grzybowym



CRIS04



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jaja	3 szt
mąka pszenna	50 gram
mleko	150 ml
ziemniaki	400 gram
oliwa	2 łyżki
czosnek	1 ząbek
grzyby świeże	500 gram
sól do smaku	
pieprz do smaku	
pietruszka zielona posiekana	2 łyżeczki
olej do smażenia	
masło	50 gram
mąka pszenna	50 gram
mleko	500 ml
ser ementaler	100 gram
sól do smaku	
pieprz do smaku	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1
- Ugotować ziemniaki/w łupinkach/ obrać i zmielić i wystudzić,
 - Ubić jajka, dodać 50 g mąki , 150 ml mleka i pure ziemniaczane, doprawić do smaku solą i pieprzem.
 - Składniki dokładnie połączyć i odstawić w chłodne miejsce na ok.15 min.
 - Rozgrzać patelnię teflonową/ śr.ok.16 cm/, posmarować delikatnie olejem i smażyć naleśniki. Ciasto powinno być nieco grubsze od tradycyjnych naleśników.Jest bardzo delikatne i należy je przewracać bardzo ostrożnie. Kontynuować smażenie do wykończenia ciasta.Patelnię lekko natłuszczać za każdym razem.
- KROK 2
- Grzyby dokładnie oczyścić i pokroić.
 - Rozgrzać 2 łyżki oliwy z czosnkiem, dodać grzyby i mieszając smażyć ok.6-8 min.
 - Doprawić do smaku solą, świeżo zmielonym pieprzem i dodać 2 łyżeczki drobniutko posiekanej zielonej pietruszki.
- KROK 3
- W rondelku roztopić 40 g masła , dodać 40 g mąki i mieszając wlać 450 ml mleka . Kontynuować gotowanie do uzyskania gęstego sosu beszamelowego.Doprawić do smaku solą,pieprzem i pozostawić do schłodzenia.
 - Do przestudzonego sosu dodać żółtko / energicznie wymieszać/, a następnie ser pokrojony lub starty / odłożyć 2 łyżki/ i usmażone grzyby / odłożyć kilka do dekoracji/.
 - Składniki starannie połączyć.
- KROK 4
- Okrąglą foremkę do zapiekania /można użyć tortownicy/ wyłożyć papierem do pieczenia.
 - Na spodzie rozsmarować niewielką ilość sosu, ułożyć naleśnik, posmarować sosem, nałożyć kolejny naleśnik i kontynuować do wyczerpania składników.
 - Na wierzchu powinien znajdować się naleśnik, który należy posypać startym serem.
- KROK 5
- Przełożony tort naleśnikowy wstawić do nagrzanego piekarnika i piec ok. 30 min. w temp. 180 st.C
 - Aby wierzch nie przypiekł się za bardzo można zabezpieczyć go folią aluminiową.
- KROK 6
- Gotowy tort naleśnikowy kroić po lekkim przestudzeniu.Ozdobić zieloną pietruszką i grzybami.