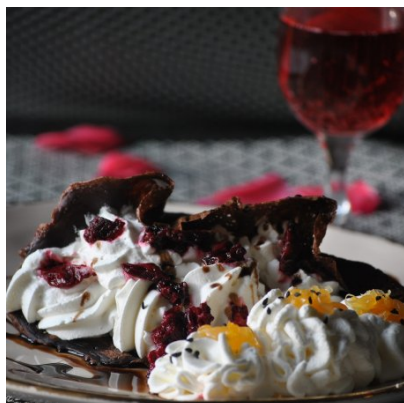


Czekoladowe naleśniki na Walentynki



SMERFETKA79



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mleko	250 ml
woda gazowana	150 ml
mąka	250-300 gram
olej	1 łyżka
czekolada gorzka	1/2 tabliczki
jaja	2 sztuki
mascarpone	500 gram
śmietana 30%	330 ml
miód prawdziwy	1 łyżka
pomarańcza	1 sztuka
Cukier z wanilią do ciast i deserów Prymat	2-3 łyżki
borówki	250 gram
likier pomarańczowy	3 łyżki
Wiśnie w spirytusie	5-6 łyżek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Mąkę mieszamy z cukrem, solą, rozpuszczoną czekoladą, miodem mlekiem oraz wodą, całość miksujemy. Jaja ubijamy na sztywno i łączymy z pozostałą masą. Dodajemy rozpuszczone masło. Na bardzo dobrze rozgrzanej patelni -smażymy naleśniki. Studzimy

KROK 2

Serek mascarpone ucieramy z cukrem waniliowym (1 łyżka + dodatkowo cukier puder). Mieszamy z borówkami.

Pomarańczę obieramy ze skóry i filetujemy. Kroimy na drobne części. Karmelizujemy chwilę z dodatkiem miodu. Podlewamy likierem i redukujemy ok.1-2 minuty na wolnym ogniu.

Bitą śmietanę ubijamy na sztywno z dodatkiem cukru waniliowego -1 łyżka. 2-3 łyżki ubitej śmietany dodajemy do masy z serka mascarpone.

Naleśnik, napęlniamy serkiem połączonym z borówkami. Następnie składamy go w połowie-tak jak na zdjęciu i dekorujemy bitą śmietaną. Na wierzch układamy po kilka wiśni z likieru.

KROK 3

Obok wyciskamy kilka różyczek z bitej śmietany i dekorujemy częściami pomarańczy muśniętymi miodem i likierem.

*Talerz ozdobiłam odrobiną kremu balsamicznego a także użyłam odrobiny ziaren czarnego sezamu.

Do deseru proponuję podać lampkę wina np. Lambrusco