

Naleśniki z kremem budyniowym i malinami



MYSZA75



CZAS
PRZYGOTOWANIA
45 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ciasto na naleśniki

mąka pszenna	1 i 1/2 szklanki
mleko 3,2%	1 i 1/2 szklanki
jaja	2 sztuki
woda gazowana	3 łyżki
sól	1 szczypta
masło	1 łyżka

nadzienie

budyń śmietankowy	1 sztuki
mleko 3,2%	2 szklanki
mąka pszenna	1 łyżka
mąka ziemniaczana	1 łyżka
cukier	2 łyżki
śmietana 30%	1 i 1/2 szklanki

sos malinowy

maliny świeże	1 szklanka
galaretka	1 łyżka malinowa

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Masło rozpuszczam w rondelku i studzę. Do wysokiego pojemnika przesypuję mąkę, dodaje, jaja, sól, masło, mleko.
- KROK 2 Całość miksuję blenderem. Wstawiam ciasto do lodówki na 30 minut.
- KROK 3 Naleśniki smażę na odrobinie oleju.
- KROK 4 Budyń, mąki przesypuję do miseczek, dodaję cukier i wlewam 1/2 szklanki mleka. Resztę mleka zagotowuję. Do gotującego się wlewam mieszankę z budyniem. Gotuję aż zrobi się gęsty. Budyń studzę przykryty. Nie wytworzy się wtedy kożuch. Zimny miksuję, łatwiej się wtedy połączy ze śmietaną. Śmietaną kremówkę ubijam na sztywno, dodaję budyń i chwilę jeszcze miksuję.
- KROK 5 Maliny - świeże lub mrożone - miksuję blenderem. Przecieram przez sito. Sok przelewam do garnka, dodaję galaretkę i podgrzewam aż galaretka się rozpuści. Wstawiam do lodówki aż zacznie tężeć.
- KROK 6 Naleśniki podaje z kremem, polewam sosem i dekoruję malinami.